

# Granlustry

EXTRABRUT 200 MESI

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

**Aspetto:** colore giallo dorato brillante con perlage elegante.

**Bouquet:** fruttato con sentori di nocciola, frutta esotica e burro di arachidi con un finale minerale.

**Palato:** al primo sorso fresco con retrogusto di pan brioche e con una pienezza, sapidità e complessità degna dei più grandi blanc de noir.

**Servizio/ Abbinamenti:** si serve a 6/8 °C. Spumante di lunghissimo affinamento, non esce dalla maison prima 16/17 anni. Da abbinare ai grandi piatti della cucina mediterranea sia a base di pesce che di carne e formaggi di lunga stagionatura, ottimo con la casëula.

## TASTING

**Visual description:** bright golden yellow color with elegant pearl.

**Bouquet:** Fruit with hints of hazelnut, exotic fruit and peanut butter with a mineral ending.

**Palate:** On the first fresh sip with the aftertaste of brioche pan and with a fullness, flavor and complexity worthy of the greatest blanc de noir.

**Serving temperature/Food pairing:** It is used at 6/8 °C. Long aging sparkling wine, it does not leave the maison before 16/17 years. To be combined with the large dishes of Mediterranean cuisine both based on fish and long -seasoning meat and cheeses, excellent with the Casëula.



## Pinot Nero

METODO CLASSICO

### AREA DI PRODUZIONE

Lombardia - alto Oltrepò nel comune di Montalto Pavese a 390 m s.l.m.

### VIGNETO

La particella è la n. 91 di Ha 0,52 nel podere nominato Vecchievigne, impiantato a Pinot Nero 100% clone 521. L'esposizione è a sud-ovest e i terreni sono di natura calcareo-argilloso a tratti sassoso con marne. Le piante sono allevate a Gujot con 3200 ceppi/ettaro.

### VENDEMMIA/VINIFICAZIONE

Manuale a partire dalla terza settimana di agosto con pressatura soffice dell'uva fresca e successiva fermentazione in piccole vasche inox termocondizionate.

### TIRAGGIO/AFFINAMENTO

Nella tarda primavera, l'intera partita di vino proveniente dalla relativa vigna, viene imbottigliata per la lunga fermentazione. Dopo almeno 200 mesi di maturazione sui propri lieviti viene degorgiato e affinato per ulteriori 6 mesi. Venduto dopo almeno 17 anni.

### BOTTIGLIA/CONFEZIONE

Champenoise in scatola orizzontale da 6 bottiglie.

### PRODUCTION AREA

LOMBARDIA - Alto Oltrepò in the municipality of Montalto Pavese at 390 m a.s.l.

### VINEYARD

The particle is n.91 of HA 0.52 in the nominated Podere Vecchievigne, implanted in Pinot black 100% Clone 521. The exposure is south-west and the land are of a limestone-clayer nature at times stony with marls. The plants are raised to Gujot with 3200 strains/hectare.

### HARVEST/VINIFICATION

Manual starting from the third week of August with soft pressing of the fresh grapes and subsequent fermentation in small thermo-controlled stainless steel tanks.

### DRAFT/FINING

In the late spring, the entire game of wine from the relative vineyard is bottled for the long fermentation. After at least 200 months of maturation on his yeasts he is degreaced and refined for an additional 6 months. Sold after at least 17 years.

### BOTTLE/PACKAGING

Champenoise in horizontal box with 6 bottles.



Marchesi di Montalto®

VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890