

Natura Pas Dosé

PAS DOSÉ 72 MESI

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: colore paglierino intenso con riflessi dorati, il perlage è fine e persistente.

Bouquet: complesso con sentori di croste di pane ed un'evoluzione che ricorda i grandi champagne francesi.

Palato: un'entrata di grande struttura, una notevole persistenza e lunghezza.

Servizio/ Abbinamenti: si serve a 4/6 °C è uno spumante da aperitivo. Si abbina con la beccaccia al ginepro; ottimo con formaggi a pasta dura e formaggi erborinati.

TASTING

Visual description: intense straw color with golden reflections, the perlage is fine and persistent.

Bouquet: complex with hints of bread crusts and an evolution that recalls the great French champagnes.

Palate: an entrance with great structure, a remarkable persistence and length.

Serving temperature/Food pairing: served at 4/6 °C, it is a sparkling aperitif. It goes well with juniper woodcock; excellent with hard cheeses and blue cheeses.



Pinot Nero

Metodo Classico D.O.C.G.

AREA DI PRODUZIONE

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

VIGNETO

Particella impiantata a Pinot Nero 100% clone 870 verzeny. L'esposizione è a nord-ovest e i terreni sono di natura marnosa calcareo-argillosi. Le piante sono allevate a Gujot con 4200 ceppi/ettaro.

VENDEMMIA/VINIFICAZIONE

Manuale in cassette da 18Kg a partire dalla terza settimana di agosto con pressatura diretta dell'uva fresca e fermentazione a temperatura controllata in piccole vasche inox.

TIRAGGIO/AFFINAMENTO

Nella primavera successiva vengono assemblate diverse frazioni di vino-base, la couvé così ottenuta verrà imbottigliata per la rifermentazione. Dopo almeno 72 mesi di affinamento sui propri lieviti, degorgiatoe successivamente, commercializzato.

BOTTIGLIA/CONFEZIONE

Champenoise in scatola orizzontale da 6 bottiglie. Magnum astucciato in confezioni da 3 pezzi.

PRODUCTION AREA

Lombardy - high Oltrepò in the municipality of Montalto Pavese at 390 m a.s.l.

VINEYARD

Parcel planted with 100% Pinot Noir clone 870 verzeny. The exposure is north-west and the soils are marl-calcareous in nature. The plants are trained in Gujot with 4200 vines/hectare.

HARVEST/VINIFICATION

Manual in 18Kg boxes starting from the third week of August with direct pressing of the fresh grapes and temperature-controlled fermentation in small stainless steel tanks.

DRAWING/AGING

In the following spring, different fractions of base wine are assembled, the couvé thus obtained will be bottled for refermentation. After at least 72 months of aging on its lees, degorged and subsequently marketed.

BOTTLE/PACKAGING

Champenoise in horizontal box of 6 bottles. Magnum boxed in packs of 3 pieces.



Marchesi di Montalto®

VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890