

Orange

BRUT 36 MESI VINO NATURALE

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un mondo a parte!

TASTING

A world apart!



Pinot Nero

METODO CLASSICO

AREA DI PRODUZIONE

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

VIGNETO

Riesling e Pinot nero. L'esposizione è a sud-ovest e i terreni sono di natura marnosa e calcareo-argillosa a tratti sassoso. Le piante sono allevate a Gujot con 3200 ceppi/ettaro.

VENDEMMIA/VINIFICAZIONE

Manuale in cassette da 18Kg a partire dalla terza settimana di agosto con macerazione/fermentazione sulle proprie bucce.

TIRAGGIO/AFFINAMENTO

Nella tarda primavera, l'intera partita di vino composta da 90% riesling e 10% pinot nero, viene imbottigliata per la lunga fermentazione. Dopo almeno 36 mesi di maturazione sui propri lieviti viene degorgiato e affinato per ulteriori 6 mesi. Venduto dopo almeno 3 anni.

BOTTIGLIA/CONFEZIONE

Champenoise in scatola orizzontale da 6 bottiglie.

PRODUCTION AREA

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

VINEYARD

Riesling and Pinot Noir. The exposure is south-west and the soils are marly and calcareous-clayey in places stony. The plants are trained in Gujot with 3200 vines/hectare.

HARVEST/VINIFICATION

Manual in 18Kg boxes starting from the third week of August with maceration/fermentation on its own skins.

DRAFT/FINING

In late spring, the entire batch of wine made up of 90% Riesling and 10% Pinot Noir is bottled for the long fermentation. After at least 36 months of maturation on its lees, it is degorged and aged for a further 6 months. Sold after at least 3 years.

BOTTLE/PACKAGING

Champenoise in horizontal box of 6 bottles.



Marchesi di Montalto®

VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890