

COSTAGROSSA

BRUT 36 MESI



CARATTERISTICHE SENSORIALI

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

Bouquet: fresco con sentori di biancospino, sambuco, frutta gialla e agrumi.

Palato: al primo impatto ha un gusto fresco-sapido con aromi fruttati e floreali su fondo leggermente minerale che persiste a lungo.

Servizio/ Abbinamenti: si serve a 4/6 °C è lo spumante da aperitivo per eccellenza, non disdegna raffinati piatti di pesce e frutti di mare.

Ottimo con primi piatti a base di carni bianche.

TASTING

Visual description: pale straw yellow with golden reflections, the perlage is fine and persistent.

Bouquet: fresh with hints of hawthorn, elder, yellow and citrus fruits.

Palate: the first impact has a tangy-fresh taste with fruity and floral aromas a final slightly mineral taste with a long persistence.

Serving Temperature: serve at 4/6 °C.

Food Pairing: Spumante is an aperitif 'par excellence', although also very well paired with elegant fish dishes and seafood, excellent with pasta dishes and white meats.



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.

VIGNA COSTAGROSSA

La particella è la n. 169 di Ha 1,42 impiantata a Pinot Nero 100% clone 386. L'esposizione è a nord-ovest e i terreni sono di natura calcareo-argilloso su marne ed arenarie. Le piante sono allevate a Guyot con 4500 ceppi/ettaro.

VENDEMMIA/VINIFICAZIONE

Manuale a partire dalla terza settimana di agosto con pressatura diretta dell'uva fresca e fermentazione 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 36 mesi di affinamento sui propri lieviti, degorgiato e successivamente, commercializzato.

BOTTIGLIA/CONFEZIONE

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

PRODUCTION AREA

Lombardy - higher Oltrepò hills
Commune of Montalto Pavese to 390 m asl.

VINEYARD COSTAGROSSA

Plot n. 169 1,42 hectares planted with 100% Pinot Noir clone 386. The exposure is north-west and the soils are calcareous clay on marl and sandstone. The plants are grown with Guyot pruning with a density of 4500 vines per hectare.

HARVEST/VINIFICATION

Manual harvest from the third week of August with an immediate pressing of the fresh grapes and a temperature controlled fermentation in small stainless steel vats.

DRAWING / AGING

The following spring different parts of the base wine is blended, the Cuveé obtained is bottled for the second fermentation. After at least 36 months of aging on its lees, it is disgorged and subsequently marketed.

BOTTLE / PACKAGING

Champenoise bottles in horizontal boxes of 6.
Magnum bottles packaged in boxes of 3.



Marchesi di Montalto®

VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890