

ORGANZA

BRUT 18 MESI



CARATTERISTICHE SENSORIALI

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

Bouquet: delicato ma decisamente floreale e fruttato con sentori di gelsomino e ginestra.

Palato: al primo impatto fresco ci riporta alla frutta bianca con note di pera e ananas.

Servizio/ Abbinamenti: si serve a 4/6 °C e per la sua grande fragranza è ottimo come aperitivo, sul crudo di mare e con i salumi.

TASTING

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

Bouquet: delicate but intensely floral and fruity with hints of jasmine and broom.

Palate: an initial crisp impact, reminisces of white fruit with hints of pear and pineapple.

Serving Temperature 4/6 °C.

Food Pairing: owing to its superb fragrance, it is excellent as an aperitif, with crudité, seafood, and cold cuts.



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. 86 di Ha 3 impiantata a Pinot Nero 100% con esposizione nord-ovest. 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 ad una partita di Pinot Nero viene aggiunto un 10% di Riesling Renano, la cuvée così ottenuta viene imbottigliata per la rifermentazione. Dopo 18 mesi di affinamento sui propri lieviti viene degorgiato e commercializzato.

BOTTIGLIA/CONFEZIONE

Champenoise in scatola orizzontale da 6 bottiglie.

PRODUCTION AREA

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

VINES

Plot no. 86, of which 3 hectares
100% Pinot Noir, planted, facing northwest. The soil is of calcareous clay on marl and sandstone. The plants are Guyot pruned at a density of 4500 vines per hectare.

HARVEST / VINIFICATION

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

DRAWING / AGING

The following spring 10% of Riesling is added to the Pinot Noir, the cuvee thus obtained is bottled for the second fermentation. After 18 months of aging on its lees
It is disgorged and marketed.

BOTTLE / PACKAGING

Champenoise bottles, in horizontal boxes of 6.



Marchesi di Montalto®

VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890