



ACQUISTATO IL

"Cépage" Oltrepò Metodo Classico DOCG Brut



Svinando®

Metodo Classico elegante e raffinato

Una bollicina che stupisce. La propone Conte Vistarino, una delle aziende storiche delle colline "oltre padane". Si chiama Cépage Brut ed è uno spumante Metodo Classico, elegante e raffinato, prodotto con uve provenienti da vigneti situati tra i 200 e i 400 metri di altitudine, su terreni argilloso-calcarei. Il clima temperato della zona, con inverni freddi e lunghe estati calde, favorisce una maturazione ottimale delle uve, garantendo un equilibrio perfetto tra freschezza e complessità. Cépage Brut è un blend di Pinot Nero (80%) e Chardonnay (20%), due vitigni nobili che si completano a vicenda, donando al vino un carattere raffinato. Il Pinot Nero, infatti, apporta struttura, eleganza e note fruttate, mentre lo Chardonnay regala freschezza, finezza e aromi floreali. Le uve vengono raccolte manualmente in cassette da 20 kg e immediatamente refrigerate per preservarne la freschezza. La pressatura è soffice e permette di estrarre solo il succo migliore delle uve, il cosiddetto "mosto fiore". Questo viene fatto fermentare in acciaio a temperatura controllata per dare vita a una base che rimane sulle fecce fini fino al momento del tiraggio. Dopo l'imbottigliamento, il vino riposa sui lieviti per almeno 30 mesi, sviluppando complessità e armonia. Segue quindi la sboccatura e un dosaggio moderato pari a 7 grammi per litro di zucchero che conferisce al vino un gusto morbido ed equilibrato. Colore giallo paglierino brillante, impreziosito da un perlage fine e persistente, al naso rivela un profumo elegante e ampio, caratterizzato da freschezza floreale e note balsamiche. Cépage Brut si abbina bene ad antipasti di pesce, salumi e formaggi freschi. Perfetto anche come aperitivo. Si esalta con primi piatti leggeri, come risotti e piatti di pasta a base di pesce o verdure. È un ottimo compagno anche per secondi piatti a base di pesce bianco o carni bianche.

Conte Vistarino e l'Oltrepò Pavese sono strettamente legati: fondata nel 1850, fu la prima realtà a produrre Metodo Classico a base Pinot Nero. Ancora oggi è proprio questo nobile vitigno il protagonista assoluto della cantina. Vistarino, inoltre, è stata la prima realtà a lavorare sul concetto di Cru, esprimendo al massimo le sue diverse caratteristiche. Le pratiche in vigna puntano a valorizzare e tutelare la natura che circonda la cantina, contribuendo alla qualità assoluta dei vini.

La Vigna

Terreno Argilloso calcareo

**Esposizione
Allevamento
Densità imp.**

102 ha

Il Vino

Tipologia Vino spumante

Provenienza Lombardia

Uve 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, menù di pesce

Vinificazione

Le uve, separatamente, sono raccolte manualmente in cassette da 20 kg e stoccate a 10°C in cella frigo prima della pressatura soffice. I mosti fiore (resa del 45%) vengono fatti fermentare in acciaio a temperatura controllata e dopo l'assemblaggio il vino base rimane sulle fecce fini di fermentazione fino al tiraggio effettuato la primavera successiva alla vendemmia. Dopo almeno 30 mesi sui lieviti si esegue la sboccatura con un dosaggio di zucchero di 7g/l. Affinamento sui lieviti almeno 30 mesi.

Sensazioni

Colore giallo paglierino con riflessi luminosi. Perlage fine e abbondante. Profumo elegante, ampio, delicato con freschezza floreale e note balsamiche. Gusto fresco di agrumi, armonico elegante e buona struttura e mineralità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821