



ACQUISTATO IL

"Saignée della Rocca" Oltrepò Metodo Classico DOCG Extra Brut Rosé

Freschezza croccante



Un rosé raffinato dall'Oltrepò Pavese. Lo propone Conte Vistarino, una delle realtà più storiche del territorio. Si chiama Saignée della Rocca ed è uno spumante Metodo Classico, 100% Pinot Nero, realizzato con uve che provengono da vigneti aziendali situati tra i 200 e i 400 metri di altitudine, su terreni argilloso-calcarei. La vinificazione in rosa, con una breve macerazione in pressa, conferisce al vino il suo caratteristico colore buccia di cipolla e dona eleganza e complessità al profilo aromatico. Per il resto la produzione del Saignée della Rocca segue il Metodo Classico, con una maturazione sui lieviti di almeno 24 mesi. Dopo la sboccatura, poi, il vino viene dosato con circa 7 grammi per litro di zucchero, acquisendo così un gusto morbido e equilibrato. Nel calice questo spumante è impreziosito da un perlage fine e persistente. Al naso, affascina per il profumo complesso e ampio, caratterizzato da note di piccoli frutti rossi, come lampone e fragola, e sentori floreali di rosa e peonia. In bocca è complesso, morbido e avvolgente, con una freschezza croccante che bilancia la morbidezza del frutto. La mineralità tipica del terreno emerge con eleganza, donando al vino una persistenza lunga e piacevole. Saignée della Rocca è uno spumante versatile. Si abbina bene a una grande varietà di piatti della cucina mediterranea. Perfetto come aperitivo, è ideale per accompagnare antipasti di pesce, salumi e formaggi freschi. Ottimo compagno anche per secondi piatti a base di pesce 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 100% Pinot Nero

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, menù di pesce

Vinificazione Le uve sono raccolte manualmente in cassette da 20 kg e stoccate a 10°C in cella frigo per 12 ore. Si esegue una breve macerazione in pressa, per estrarre il tipico colore buccia di cipolla, ed il mosto fiore (resa del 45%) viene fatto fermentare in acciaio a temperatura controllata e il vino base rimane sulle fecce fini di fermentazione fino al tiraggio effettuato la primavera successiva alla vendemmia. Dopo almeno 24 mesi sui lieviti si esegue la sboccatura con un dosaggio di 4 g/l.

Sensazioni Colore buccia di cipolla. Piacevole effervescenza con perlage fine e persistente. Profumo complesso, ampio con note di piccoli frutti rossi e floreali. Gusto complesso, morbido e avvolgente, accompagnato da un'ottima freschezza.

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