



ACQUISTATO IL

"1905" Metodo Classico Pinot Nero Brut

Elegante e complesso



Svinando

Oltrepò Pavese, terra fertile, famosa per la produzione di vini pregiati. Qui nasce il 1905 Metodo Classico Brut, spumante che incarna l'eccellenza e la tradizione vitivinicola della Cantina La Versa. 1905, nome scelto per questa cuvée, è l'anno di fondazione della storica cantina oltrepadana. Prodotto al 100% da uve Pinot Nero, questo spumante Brut si distingue per la sua eleganza e complessità. Le uve, accuratamente selezionate, vengono sottoposte a una pressatura soffice per preservare al meglio le loro caratteristiche organolettiche. La fermentazione primaria avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, seguita da un periodo di affinamento caratterizzato da frequenti bâtonnage, che conferiscono al vino struttura e armonia. Il momento clou è il tiraggio, che avviene la primavera successiva alla vendemmia. Da qui, il vino intraprende un lungo affinamento sui lieviti di 36 mesi all'interno del Caveau della Cantina La Versa. In questo ambiente silenzioso e suggestivo, lo spumante sviluppa le sue caratteristiche uniche, acquisendo complessità, finezza e personalità. Nel calice, 1905 stupisce per il suo perlage fine e persistente, che anticipa un bouquet di profumi invitanti. Note di crosta di pane, nocciola tostata e miele si intrecciano a sentori di piccoli frutti maturi, creando un'armonia olfattiva complessa e avvolgente. In bocca, invece, sorprende per la sua morbidezza e la bella struttura. Ottimo l'equilibrio tra le componenti acide e fruttate, anche se la freschezza vivace domina e dona al vino una bevibilità eccellente. Buona anche la persistenza, lunga e minerale, che lascia un bocca un piacevole ricordo per parecchi secondi dopo ogni sorso. Aperitivo raffinato, è ideale per brindisi speciali e momenti di convivialità.

Fondata il 21 maggio 1905, la Cantina La Versa si è da subito distinta per l'ambizione di coltivare pregiato Pinot Nero, vitigno di eccezionale qualità destinato alla produzione di spumanti di altissimo livello. L'azienda si trova nel cuore dell'Oltrepò pavese, una regione vitivinicola ricca di storia e tradizione. Qui l'ambiente è particolarmente favorevole alla viticoltura di qualità, grazie al suo clima temperato e alla composizione variegata dei suoli. A partire dal 1930, il Pinot Nero della Cantina La Versa ha iniziato a guadagnare riconoscimenti prestigiosi, catapultando l'azienda nel panorama internazionale. Con l'autunno del 2019, poi, La Versa entra a far parte del Gruppo Terre d'Oltrepò. Questa integrazione ha permesso alla cantina di consolidare la propria posizione come punto di riferimento nella spumantistica italiana.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante

Provenienza Lombardia

Uve 100%Pinot Nero

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni da oggi

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione Le uve vengono sottoposte integre ad una pressatura soffice. La seguente fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, segue un periodo di affinamento caratterizzato da frequenti bâtonnage. Il tiraggio viene effettuato la primavera successiva. Dopo la pressatura, il vino subisce un periodo di affinamento sui lieviti di 36 mesi all'interno del Caveau di La Versa.

Sensazioni Perlage fine e persistente. Al naso veniamo colpiti dalle inconfondibili note di crosta di pane, nocciola tostata e miele. Sul finale potremmo cogliere anche sentori di piccoli frutti maturi. È un vino morbido e strutturato, in cui le componenti acide e asipide si mostrano in perfetto equilibrio.

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821