LA SBERCIA

ARMUAR

VINO SPUMANTE METODO CLASSICO
PINOT NERO PAS DOSÉ

Vitigni: Pinot Nero 85% - Chardonnay 15%

Vinificazione: Le uve raccolte manualmente e selezionate subiscono una pressatura soffice che porta alla separazione del mosto dalle vinacce; si separano a questo punto il mosto fiore (il primo 50% di sgrondo liquido di pressatura, più fruttato e fine)dal mosto di seconda pressatura.
Il mosto fiore viene successivamente posto a fermentare in botti d'acciaio ad una temperatura controllata di 16°C.
Le bottiglie vengono coricate orizzontalmente in cataste in ambiente a temperatura costante di 14-16°C, dove rimarranno per la presa di spuma (seconda fermentazione) e affinamento per 36 mesi, così da ottenere uno spumante elegante e di grande nerbo. Successivamente, con la fase di remuage sur pupitres si ottiene il distacco del sedimento feccioso dalle pareti della bottiglia ruotando a mano ogni giorno per circa 30 giorni le bottiglie infilate per il collo nelle pupitres. Quindi nella fase di dégorgement (sboccatura) la bottiglia viene stappata, viene eliminato il residuo dei lieviti di rifermentazione e viene effettuato solo il rabbocco con lo stesso vino senza l'aggiunta (proprio perché pas dosé) della liqueur d'expédition.
A questo punto lo spumante viene tappato e lasciato riposare alcuni mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino vivace.

Perlage: fine e persistente con una spuma molto morbida.

Profumo: fresco, intenso, cremoso. Si distinguono il tipico sentore di crosta di pane con una bella vena di mandorla fresca, fieno e vaniglia.

Gusto: morbido, quasi croccante, molto sapido, dotato di un' acidità calibrata e di grande dinamismo.

Gradazione alcolica: 12,50 % vol

Abbinamenti: Ottimo sempre: come aperitivo, a tutto pasto ed è gradevolissimo anche fuori pasto grazie alla morbidezza equilibrata che lo caratterizza. Accompagna bene i primi piatti a base di pesce e di verdure gratinate, pesce al cartoccio, alla griglia, in frittura; risulta perfetto, ad esempio con baccalà, branzino e orata. Comunque da non dimenticare anche l'abbinamento con paste ripiene delicate e con carni bianche.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C

Loc. La Sbercia - 27040 Borgoratto Mormorolo - PV - Tel. e Fax +39.0383.872319 - Cell. 338.3876007 - www.lasbercia.it - info@lasbercia.it