



LA SBERCIA

## MONTÀRIAL

PINOT NERO BRUT  
METODO CLASSICO

**Vitigno:** 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. In primavera il vino base con l'aggiunta di zucchero e lieviti selezionati (liqueur de tirage) viene imbottigliato. 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) almeno 9 mesi, così da ottenere uno spumante fresco, giovane e squisitamente delicato. Successivamente, con la fase di remuage (scuotimento) si ottiene il distacco del sedimento feccioso dalle pareti della bottiglia. Quindi nella fase di dégorgement (sboccatura) la bottiglia viene stappata, viene eliminato il residuo dei lieviti di fermentazione e viene aggiunta la liqueur d'expédition che contribuisce anch'essa a rendere unico il prodotto finale. A questo punto lo spumante viene tappato e lasciato riposare alcuni mesi prima della commercializzazione.

### Caratteristiche organolettiche:

**Colore:** giallo paglierino brillante.

**Perlage:** fine e persistente con una spuma molto morbida.

**Profumo:** fruttato, elegante. Si distinguono il tipico sentore di crosta di pane, mela matura e rosa canina.

**Gusto:** morbido, con una piacevole freschezza che conferisce al palato una buona consistenza e struttura.

**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 così come paste ripiene delicate ma anche carni bianche.

**Temperatura di servizio:** 6 - 8°C

