

Conte Vistarino

CÉPAGE BRUT

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Oltrepò Pavese Metodo Classico Brut

Zona produttiva Oltrepò Pavese. Media fascia collinare, altitudine da 200 a 400 metri.

Vitigno 80% Pinot Nero, 15% Chardonnay.

Sistema di allevamento Guyot e Cordone speronato.

Composizione del suolo Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione e affinamento 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi luminosi. Perlage fine e abbondante

Profumo Profumo elegante, ampio, delicato con freschezza floreale e note balsamiche.

Sapore Gusto fresco di agrumi, armonico elegante e buona struttura e mineralità.



OLTREPÒ PAVESE/ LOMBARDIA



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



ENOLOGO | VITTORIO MERLO



VITIGNI | PINOT NERO, RIESLING
RENANO, PINOT GRIGIO, CHARDONNAY,
CROATINA, BARBERA, UVA RARA

