



1865 Conte Vistarino

Oltrepo' Pavese Metodo Classico DOCG 2011

Conte Vistarino

La storia del 1865 Conte Vistarino Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg dell'omonima azienda prodotto con solo Pinot Nero ha una storia affascinante. Dopo aver importato in Italia le prime barbatelle di Pinot Nero, il Conte Carlo Vistarino inizia a produrre il primo Metodo Classico italiano nel 1865. Come omaggio a questo particolare evento, l'azienda produce il Conte Vistarino 1865, spumante bandiera della Casa.

Il risultato è un vino di corpo ma non opulento, fragrante ma non banale.

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|---------------------------------|
| Tipo | Spumante |
| Sottotipo | Bianco |
| Disciplinare | Oltrepo' Pavese Metodo Classico |
| Denominazione | DOCG |
| Annata | 2011 |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Lombardia |
| Localizzazione | Rocca de' Giorgi |
| Vitigno | Pinot Nero 100% |
| Gradazione | 13.00 % vol. |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|--------------------------------|--|
| Colore | Giallo paglierino con tonalità dorate. Piacevole effervescenza con perlage fine e persistente |
| Gusto | Complesso, secco, freschezza di agrumi, brindisi seducente, buona armonia, elegante e intenso con struttura intensa e un prolungato retrogusto minerale. Affinità speciale naso – palato |
| Profumo | Complesso, ampio, austero, delicato con freschezza floreale e note minerali |
| Abbinamenti | Antipasti di aperitivo, antipasti di aperitivo |
| Temperatura di servizio | 8-10 ° C |

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|----------------------|---|
| Tipo raccolta | Manuale |
| Vinificazione | L'uva stoccata in cella per l'abbattimento della temperatura, carico manuale per gravità della pressa, pressatura soffice con utilizzo di ghiaccio secco, resa massima 50%, decantazione statica dei mosti, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata |
| Affinamento | Lo Chardonnay rimane almeno 6 mesi in legno, il Pinot fa affinamento in acciaio, una volta effettuato il tiraggio rimane in affinamento sui lieviti per almeno 60 mesi |