



Pinot Nero Vinificato in Bianco Spumante V.S. Metodo Martinotti Brut

Scopri il Pinot Nero Vinificato in Bianco Spumante V.S. Metodo Martinotti Brut della Cantina Alessi.

Un’elegante spumante dai sentori fruttati e dal gusto fresco e armonioso, ideale per aperitivi e piatti leggeri.

Nel comune di Volpara, da vecchi vigneti esposti a sud-ovest ad una altitudine di 600 metri sul livello del mare, si raccolgono a mano ed in cassetta questi grappoli dorati di Pinot, che con delicata spremitura e accurata vinificazione danno origine a questo vino profumato e di grande struttura

Caratteristiche del Pinot Nero Rosato Spumante V.S. Metodo Martinotti Brut

- **Vitigno:** 100% Pinot Nero.
- **Tipologia:** Spumante Blanche de Noir
- **12,5% Vol**
- **75 Cl**
- **Resa:** 120 Qty per Ettaro
- **Residuo zuccherino:** 12 gr per litro
- **Temperatura di servizio:** 10 gradi
- **Gustativo:** Sapido, strutturato
- **Colore:** Giallo oro con riflessi brillanti.
- **Perlage:** Fine e persistente, che dona una sensazione setosa al palato.
- **Affinamento:** Autoclave 6 mesi, affinamento minimo in bottiglia 3 mesi
- **Profumo:** Il bouquet è delicato e invitante, con note di fragoline di bosco, ciliegie, melagrana e un leggero sentore di petali di rosa.
- **Sapore:** Fresco e armonioso, con un’acidità bilanciata che conferisce vivacità al vino. Al palato si percepiscono aromi di frutti rossi freschi, con un finale elegante e minerale.

Abbinamenti Gastronomici

Il Pinot Nero Vinificato in Bianco Spumante V.S. Metodo Martinotti Brut si abbina magnificamente con:

- **Aperitivi:** Perfetto per iniziare un pasto o per accompagnare stuzzichini, canapè e finger food.
- **Piatti di pesce:** Ideale con frutti di mare, ostriche, sushi, sashimi e carpacci di pesce.
- **Carni bianche:** Ottimo con pollo, tacchino e vitello in preparazioni leggere.
- **Formaggi freschi:** Si sposa bene con formaggi a pasta molle come mozzarella, burrata e caprino.

Temperatura di Servizio

Per apprezzare appieno le qualità del Pinot Nero Vinificato in Bianco Spumante V.S. Metodo Martinotti Brut, si consiglia di servirlo a una temperatura di 6-8°C. Questa temperatura esalta la freschezza e la finezza delle bollicine, rendendo ogni sorso un’esperienza piacevole e rinfrescante.

La Raccolta delle Uve e la Vinificazione

Le uve di Pinot Nero vengono raccolte a mano nei vigneti selezionati della Cantina Alessi, assicurando solo i grappoli migliori. La vinificazione in bianco prevede una pressatura soffice delle uve, seguita da una fermentazione a temperatura controllata. Il Metodo Martinotti (o Charmat) garantisce una presa di spuma in autoclave che preserva gli aromi fruttati e floreali, donando al vino una freschezza straordinaria e un perlage fine.