Bollicine: Pinot Spumante . Met. Classico Brut

Scopri il Pinot Spumante . Metodo Classico Brut della Cantina Alessi.

Caratterizzato da note di frutta fresca e una fine effervescenza, è perfetto per aperitivi, piatti di pesce e occasioni speciali. Servire a 6-8°C.

Ottenuto da uve provenienti dai vigneti di cui dispone l'azienda, è prodotto con uve Pinot Nero in purezza, raccolte manualmente in cassette. Dopo una leggera pressatura delle uve intere e la successiva decantazione statica del mosto fiore, la fermentazione avviene per 12 giorni a una temperatura controllata di 18°C, con maturazione sulle fecce fini.
La presa di spuma si svolge in bottiglia, secondo i dettami del Metodo Classico, con affinamento sui propri lieviti che si protrae per almeno 12 mesi.
E' caratterizzato da un colore giallo paglierino chiaro, da una spuma morbida e da un perlage continuo e persistente. Al naso si apre con intensi ricordi di crosta di pane, arricchiti da sentori minerali, di glicine e di fiori di sambuco.

In un secondo momento emergono le note fruttate tipiche del vitigno a bacca nera, quali ribes, lampone e gradevoli richiami di agrumi. Al palato risulta deciso, fresco e sapido, con un finale che riprende le sensazioni percepite all'olfatto.

Caratteristiche del Pinot Spumante . Metodo Classico Brut

Uvaggio: Pinot Nero (100%), proveniente da zone collinari.
Gradazione: 12,5% Vol
Bottiglia: 75 CL
Temperatura di servizio: 8/9 °C
Residuo Zuccherino: 12 gr
Acidità: Minimo 6
Terreno: Argillo Marnoso
Resa: 4000 ceppi per ettaro
Pressatura: Soffice
Affinamento: Fermentazione in acciaio
Altitudine: 600 mt sul livello del mare
Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.
Profumo: Note eleganti di frutta fresca come mela verde e agrumi, con delicati sentori di crosta di pane e lievito.
Sapore: Fresco e vivace, con una bollicina fine e persistente.
Al palato risulta equilibrato, con una piacevole acidità e un finale lungo e armonico.
Lavorazione: le uve vengono immediatamente pressate e poste a fermentare in tini.
L'assemblaggio dei vini si effettua dopo opportuni controlli analitici ed esami organolettici.
Permanenza sui Lieviti: Minimo 12 mesi

Metodo Classico (rifermentazione in bottiglia). Secondo l'annata, minimo 12 mesi sui lieviti

L'imbottigliamento per la presa di spuma avviene sempre in primavera,
poi le bottiglie soggiornano in cantina per almeno 12 mesi, indispensabili per un migliore affinamento.

Il Pinot Spumante . Metodo Classico Brut Alessi si abbina perfettamente con:

Aperitivi: Ideale per iniziare ogni occasione speciale con stile e raffinatezza.
Piatti di pesce: Perfetto con tartare di tonno, carpacci di pesce e frutti di mare.
Carni bianche: Ottimo con pollo al limone, tacchino e vitello tonnato.
Formaggi freschi: Si sposa bene con formaggi freschi e delicati, esaltandone la cremosità.
Temperatura di Servizio

Per apprezzare al meglio il Pinot Spumante . Metodo Classico Brut Alessi, è consigliato servirlo a una temperatura di 8°- 9°C. Questa temperatura permette di esaltarne la freschezza e la finezza delle bollicine.

La Raccolta delle Uve e la Vinificazione

Le uve Pinot sono raccolte manualmente in cassetta, nei vigneti dell’Oltrepò Pavese, selezionando i grappoli migliori per garantire una qualità eccellente. La vinificazione segue il metodo classico, con una seconda fermentazione in bottiglia e un affinamento sui lieviti che conferisce complessità e struttura al vino. La sboccatura garantisce che il vino sia pronto per essere apprezzato nella sua massima espressione.