

# PENTARIS

METODO CLASSICO

PIEMONTE DOC SPUMANTE MILLESIMATO



**Uve:** Blend 50% Pinot Nero e 50 % Chardonnay, selezionate già in vigna, raccolte a mano in piccole cassette.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Densità di impianto:** 5200 piante per ettaro.

**Produzione per ettaro:** 65 quintali.

**Resa uve in vino:** 50%.

**Tecnica di produzione:** dopo la raccolta segue una pressatura molto soffice. Il mosto migliore viene sottoposto ad una chiarifica statica, successivamente avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata (13-14 °C) in serbatoi inox. La presa di spuma avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico per circa 40-50 giorni nelle fresche cantine sotterranee di Colombo, con successiva permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 30 mesi. Remuage tradizionale su pupitre e dégorgement à la glace. Segue un ideale periodo di affinamento in bottiglia.

**Colore:** giallo paglierino intenso, perlage fine e molto persistente.

**Profumo:** : intenso, deciso, profondo e di avvolgente eleganza, di frutti esotici, miele d'acacia e sentori minerali che ricordano il talco e la cipria, a completare il bouquet la fragranza di fiori primaverili.

**Sapore:** ben equilibrato tra corpo e freschezza, di ottima struttura, perlage setoso e armonico in bocca, mostra un'interessante sapidità e mineralità, dosaggio morbido e non aggressivo, ottima la persistenza.

**Prima annata di produzione:** 2020

**Grado alcolico:** 12,5% vol.

**Acidità totale:** 6,50 g/l.

**Zucchero residuo:** 6 g/l.

**Estratto secco:** 17,50 g/l.

**Temperatura di servizio:** 6 - 8 °C.

**Enologo:** Riccardo Cotarella.

**Enologo di cantina:** Daniele Carboni.



## COLOMBO