

# PENTARIS

METODO CLASSICO

PIEMONTE DOC SPUMANTE MILLESIMATO  
BRUT



**Uve:** Cuvée 50% Pinot Nero e 50% Chardonnay, vendemmiate a mano in piccole cassette.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Terroir:** Località Val Bormida, Comune di Bubbio, Langa Astigiana.

**Terreno:** Marna, argilla, sabbia.

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

**Produzione per ettaro:** 65 quintali.

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

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

**Acidità totale:** 6,50 g/l.

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

**Estratto secco:** 17,5 g/l.

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

**Enologo:** Riccardo Cotarella.

**Enologo di cantina:** Daniele Carboni.

**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 e successivamente ideale periodo di affinamento in bottiglia.

**Colore:** giallo paglierino luminoso e cristallino.

Il perlage, minuto e incessante forma una spuma soffice e persistente.

**Profumo:** il bouquet aromatico, intenso e profondo, è un vero e proprio abbraccio per l'olfatto. Si apre con frutti esotici maturi come ananas, papaya e banana che si fondono armoniosamente con la dolcezza suadente del miele d'acacia. L'eleganza si completa con note minerali che ricordano il talco e la cipria, mentre fiori primaverili, come il biancospino, l'acacia e la margherita, avvolgono il tutto, conferendo una complessità affascinante.

**Sapore:** al palato rivela una struttura equilibrata tra la rotondità del corpo e una vibrante freschezza.

Il perlage è fine e setoso, mentre una sapidità intrigante e una mineralità ben definita ne sottolineano il carattere.

Il dosaggio, morbido lascia un retrogusto di pasticceria, burro e nocciola.



## COLOMBO

Colombo Antonio e Figli - Soc. agr. semplice - Reg. Cafra 172/B - Bubbio, 14051 (Asti) Italia  
Tel. e fax +39.0144.852807 - info@colombovino.it - www.colombovino.it