

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