

SUSPIR CRUASE' PINOT NERO OLTREPÒ PAVESE VINO BOLLICINE

Tipologia: Vino Spumante Rosè

Denominazione: Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG

Vitigno: 100% Pinot Nero

Provenienza: Lombardia

Gradazione: 12,5%

Formato: 75 cl

Vendemmia: Manuale

Affinamento: 2 anni sui lieviti

Spumante Brut Rosé rappresenta l'eccellenza del Pinot Nero, uno dei vitigni a bacca rossa più nobili al mondo, che nell'Oltrepò Pavese trova l'ambiente ideale per esprimersi al meglio. Certificato biologico e vegano, è prodotto in modo etico e sostenibile, con un contenuto limitato di solfiti. La sua produzione artigianale, curata da una tipica azienda familiare italiana, riflette il profondo rispetto per l'ambiente e la sostenibilità.

Produttore: Azienda La Piotta - famiglia Padroggi si dedica, alla viticoltura e alla produzione vinicola da generazioni. I vini prodotti sono il risultato della fusione tra tradizione e innovazione, storia e ricerca.

Processo produttivo: le uve, selezionate e raccolte a mano nell'ultima decade di agosto, vengono sottoposte a una pressatura soffice. Segue la criomacerazione, un processo che prevede il raffreddamento delle uve a 6-8°C per circa 20 ore. In primavera, il vino viene imbottigliato e avviene la presa di spuma con l'aggiunta di lieviti. Il vino matura sui lieviti per 24 mesi, prima di essere sboccato e tappato definitivamente. Lo spumante riposa poi per alcuni mesi prima di essere messo in commercio.

Affinamento: dopo l'imbottigliamento e la presa di spuma, il vino affina sui lieviti per 24 mesi, sviluppando una struttura complessa e un perlage fine e persistente.

Profilo sensoriale: di colore granato, questo spumante presenta un perlage fine e continuo. Al naso offre un bouquet complesso e ampio, con note di piccoli frutti di bosco. Al palato, è fresco, elegante e ben equilibrato, con una buona acidità e una persistenza lunga e piacevole.

Abbinamenti culinari: ideale per accompagnare piatti a base vegetale e della cucina asiatica, come antipasti, sushi di verdure, risotti e paste. È perfetto anche con fermentini di anacardi, affettati vegetali e altre creazioni culinarie. Grazie alla sua versatilità, si presta a essere servito in diverse occasioni, dalle cene di lavoro alle celebrazioni speciali.

Temperatura di servizio: ideale a 6-8°C.