

TALENTO PINOT NERO OLTREPÒ PAVESE VINO BOLLICINE BIANCHE

Tipologia: Vino Spumante

Denominazione: Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG

Vitigno: 100% Pinot Nero

Provenienza: Lombardia

Gradazione: 12%

Formato: 75 cl

Vendemmia: Manuale

Affinamento: 24 mesi sui lieviti

Talento Pinot Nero rappresenta l'eccellenza dell'Oltrepò Pavese, una zona particolarmente vocata alla produzione di Pinot Nero di qualità. Con certificazioni biologiche e vegane, è prodotto in modo etico e sostenibile, con un contenuto limitato di solfiti. Il nome "Talento" si adatta perfettamente a un vino dal segno distintivo, sinonimo di eleganza e versatilità, adatto in numerose occasioni.

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: uve accuratamente selezionate e raccolte a mano nell'ultima decade di agosto. Dopo la raccolta, avviene una pressatura soffice e il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata. In primavera, si procede all'imbottigliamento con l'aggiunta di lieviti per la presa di spuma. Il vino matura sui lieviti per 24 mesi prima della sboccatura e della tappatura definitiva. Dopo ulteriori mesi di affinamento, lo spumante è pronto per essere commercializzato.

Affinamento: per 24 mesi sui lieviti, un processo che conferisce complessità aromatica e una struttura ben definita. Questo lungo affinamento sui lieviti nobili dona allo spumante il suo caratteristico profilo organolettico, con un perlage fine e persistente.

Profilo sensoriale: alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante e un perlage fine e continuo. Al naso, è ampio e complesso, con note di crosta di pane, frutta esotica e agrumi, insieme a delicati sentori di nocciole tostate. Al palato, è armonico, fresco ed elegante, con una piacevole sapidità e un'acidità ben bilanciata che ne esalta la persistenza.

Abbinamenti culinari: perfetto per accompagnare piatti della cucina vegetale, come antipasti leggeri, risotti, paste, fermentini di anacardi e affettati vegetali. Grazie alla sua versatilità, si presta bene a tutto pasto, sia per cene formali che per occasioni più casuali. Il limite è solo la creatività in cucina!

Temperatura di servizio: ideale a 18-20°C.