

PAZIENDA AGRICOLA PIETROTORTI

TORTI CRUASÉ



Metodo Classico Oltrepò Pavese Pinot Nero Rosé DOCG Brut

Vitigni: Pinot Nero (100%)

Comune di produzione: Montecalvo Versiggia

Altimetria del vigneto: 360 m slm.

Tipo di terreno: terreno limoso e argilloso

Anno di impianto: 2007

Sistema di allevamento: Guyot classico

Resa per ettaro: 65 quintali

Epoca vendemmia: agosto

Affinamento: 36 mesi sui lieviti

Caratteristiche organolettiche:

il nostro Cruasé è ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Pinot Nero, vinificati con una pressatura soffice in modo da ottenere un mosto fiore con un colore naturalmente rosato. Ha *perlage* minuto e persistente. Il colore è rosa con sfumature ramate; il profumo è pronunciato con note floreali e di frutti rossi. Sapore asciutto, pieno e persistente.

Questo Metodo Classico è adatto ad accompagnare tutto il pasto (con l'unica eccezione del dessert), grazie a una struttura che consente una grande poliedricità di abbinamenti.

Da servire a 8-10 °C.

Invecchiamento: 1-2 anni dopo la sboccatura.

Azienda agricola Pietro Torti

Località Castelrotto, 9 - 27047 Montecalvo Versiggia (PV)

+39 38599763

+39 3385849675

info@pietrotorti.it

www.pietrotorti.it