



ISABEL

in rosa

CRUASE OLTREPO PAVESE DOCG
METODO CLASSICO PINOT NERO ROSE BRUT

Uno dei tratti che rendono il Pinot Nero così celebre nel mondo è certamente una capacità di esprimersi in maniera differente a seconda delle condizioni pedo-climatiche nella quale si trova. I pendii di Montalto sono un'eccellente esempio di queste condizioni. I vigneti della famiglia Piaggi si trovano a circa 400 mt di altitudine, su terreni freschi, argillosi e calcarei condizionati da elevate escursioni termiche nel periodo estivo. In questo *terroir* il Pinot Nero produce vini da base spumante che uniscono un'aromaticità intensa e matura ad una componente gustativa vigorosa.

Dopo una pressatura soffice delle uve, la vinificazione prosegue con una breve macerazione sulle bucce di appena poche ore, prima di fermentare per circa 15-20 giorni con temperature di fermentazione di 18-20°C, ed un successivo affinamento sulle fecce fini di circa 45 giorni. In primavera i vini base vengono "tirati" in bottiglia per eseguire la rifermentazione, e sostano poi in affinamento sui lieviti per almeno 24 mesi prima della sboccatura, e dell'aggiunta di una personale e specifica *liqueur d'expédition*, per la definizione del dosaggio finale.

VITIGNI	Pinot Nero 100%
TERRENO	Argilloso-calcareo
ESPOSIZIONE	Sud-Est
SESTI D'IMPIANTO	4500 piante/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera, potatura guyot
RESA PER ETTARO	80 q.li/ettaro
VENDEMMIA	Manuale, seconda metà di agosto
VINIFICAZIONE	Tradizionale in vasche di acciaio inox
COLORE	Ramato
PROFUMO	Piccoli frutti rossi, minerale, pasticceria
SAPORE	Perlage molto fine, buona struttura equilibrato da una piacevole freschezza
ALCOOL	12,5%
DEGUSTAZIONE	Temperatura di servizio 8-10°C
ABBINAMENTI	Antipasti, formaggi a media stagionatura, primi leggeri, secondi a base di pesce, carni bianche anche alla brace
ANNATA	2022
PRODOTTO DA	LEFIOLE Società Agricola Montalto Pavese, Italia
PRODOTTO IN	Italia

Contiene solfiti



LEFIOLE SOCIETÀ AGRICOLA

📍 Casa Peroni, snc
Montalto Pavese (PV)
Italia

☎ Tel. +39 320.49.16.743
+39 339.42.67.567
✉ info@lefirole.com
www.lefirole.com