

TENUTA MAZZOLINO



CRUASÉ



| | |
|---|---|
| Denominazione: | Oltrepò Pavese DOCG Pinot Nero Spumante Rosé Cruasé |
| Vitigno: | 100% Pinot Nero |
| Prima annata prodotta: | 2007 |
| Superficie vigneto: | 1,25 ettari |
| Esposizione: | Est |
| Altitudine: | 180 - 220 m slm |
| Pendenza: | Dal 40% al 70% |
| Anno di reimpianto: | 2000 |
| Piante per ettaro: | 5.000 |
| Resa per ettaro: | 90 q |
| Tipo di terreno: | Argilloso-limoso in superficie con vene sabbiose e un substrato gessoso |
| Potatura: | Guyot semplice |
| Vendemmia: | Manuale in cassette, con ripetute passate di raccolta a seconda delle parcelle, nella prima decade del mese di agosto. Pesatura delle uve, pressatura sequenziale dopo qualche ora di macerazione |
| Temperatura e durata di fermentazione: | Fermentazione alcolica a temperatura controllata tra 18° e 20°C |
| Vinificazione: | Vasca d'acciaio |
| Affinamento: | 44 mesi di permanenza sui lieviti dopo il tiraggio |
| Grado alcolico: | 12,5% vol |
| Acidità totale: | 7,3 g/l |
| Acidità volatile: | 0,31 g/l |
| Ph: | 3,08 |
| Temperatura di servizio: | 8° - 10° C |
| Colore: | Rosa salmone chiaro con sfumature ramate |
| Olfatto: | Complesso e vinoso, in evidenza i piccoli frutti rossi del Pinot Noir e le note di pain grillé e pasticceria portate dalla lunga permanenza sui lieviti |
| Palato: | Effervescenza fine e setosa, ravvivata da giusta acidità e una leggera vena sapida ben fusa con gli aromi di piccoli frutti rossi caratteristici del Pinot Noir |
| Abbinamenti: | Carpacci di pesce, crostacei a carne dolce (astice, aragosta, gamberoni rossi), tartare di carne e salumi nobili (Crudo di Parma, Culatello, Jamon Iberico, Patanegra) |
| Calice consigliato: | |