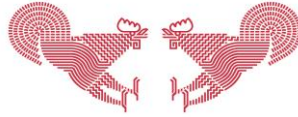



TENUTA MAZZOLINO



## CRUASÉ



|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Vigna</b>                   | Valle dei prati  |
| <b>Denominazione</b>           | Oltrepò Pavese DOCG Pinot Nero Spumante Rosé<br>Cruasé   |
| <b>Varietà</b>                 | 100% Pinot Nero  |
| <b>Prima annata prodotta</b>   | 2007   |
| <b>Superficie vigneto</b>      | 1,25 ettari  |
| <b>Esposizione</b>             | Nord-Est   |
| <b>Altitudine</b>              | 180-220 s.l.m.   |
| <b>Pendenza</b>                | Dal 40% al 70%   |
| <b>Anno di impianto</b>        | 2000   |
| <b>Piante per ettaro</b>       | 5.500  |
| <b>Resa per ettaro</b>         | 90 q   |
| <b>Tipo di terreno</b>         | Argilloso-limoso in superficie con vene sabbiose e un substrato gessoso  |
| <b>Potatura</b>                | Guyot semplice   |
| <b>Vendemmia</b>               | Manuale in cassetta  |
| <b>Fermentazione</b>           | Pressatura soffice dopo 4-8 ore di macerazione a seconda dell'annata   |
| <b>Vinificazione</b>           | Tradizionale in vasca  |
| <b>Affinamento</b>             | 60 mesi di permanenza sui lieviti  |
| <b>Grado alcolico</b>          | 12,5% vol.   |
| <b>Acidità totale</b>          | 7,30 g/l   |
| <b>Acidità volatile</b>        | 0,31 g/l   |
| <b>Ph</b>                      | 3,08   |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 8° -10° C  |
| <b>Colore</b>                  | Rosa salmone chiaro con sfumature ramate   |
| <b>Olfatto</b>                 | 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                |
| <b>Palato</b>                  | 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        |
| <b>Abbinamenti</b>             | Carpacci di pesce, crostacei a carne dolce (astice, aragosta, gamberoni rossi), tartare di carne e salumi nobili (Crudo di Parma, Culatello, Jamon Iberico, Patanegra) |
| <b>Calice consigliato</b>      |   |

**Società Agricola Mazzolino S.r.l.** sede operativa: via Mazzolino 34, 27050 CORVINO SAN QUIRICO (PAVIA)  
tel. +390383 876122 fax +390383 896480 sede legale Via Locatelli 6, 20124 MILANO  
www.tenuta-mazzolino.com [info@tenuta-mazzolino.com](mailto:info@tenuta-mazzolino.com) PEC: [TENUTAMAZZOLINO@LEGALMAIL.IT](mailto:TENUTAMAZZOLINO@LEGALMAIL.IT)  
p.iva e codice fiscale 06414250156 REA – MI 1096871 capitale sociale € 12.000 i.v.