



GRAN CUVÉE

Blanc de Noir

Metodo Classico Millesimato - BRUT

VIGNETO:

Vigna del Portico e selezione di altre vigne

TIPOLOGIA DI TERRENO E DI ESPOSIZIONE:

suolo argilloso - calcareo, su marne sabbiose, esposto a sud-est a 250-300 m di altitudine

VITIGNO:

Pinot Nero 100%

DENOMINAZIONE:

DOCG

FORMA D'ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO:

Guyot, 4.800 ceppi/ha

RESA MASSIMA PER ha:

5.000 L

RACCOLTA UVE:

tradizionale a mano in cassetta seconda-terza decade di agosto

VINIFICAZIONE:

in bianco con pressatura soffice e resa del 45 % ; fermentazione a 18°C in acciaio

TIRAGGIO:

nel maggio successivo alla vendemmia assemblando i migliori vini base e vini di riserva

CARATTERISTICHE TECNICHE:

pressione 5,5 bar ; zuccheri 4,0 g/L ; grado alcolico 12,5 % vol.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

almeno 42 mesi

DESCRIZIONE:

Pinot Nero Metodo Classico, ottenuto utilizzando una parte di vini di riserva che conferiscono complessità e persistenza ad ogni annata. Colore paglierino, perlage fine e persistente, caratteristici sentori di crosta di pane e frutta secca, fresco e particolarmente sapido

ABBINAMENTO:

ottimo aperitivo, accompagna egregiamente tutti i cibi in particolare piatti di pesce e carni bianche

CONFEZIONI:

bottiglia Champenoise verde scuro in scatole da 6 bottiglie

SERVIRE A:

6 - 8° C

Tenuta Travaglini

27045 Calvignano (PV) - ITALY - ph. +39 0383 872.222 - www.travaglini.it