

Pinot Nero Metodo Classico Blanc de Noirs Brut Nature - Il Giardino delle Bolle



Nazione: Italia
Regione: Lombardia
Genere: Vino
Tipologia: Spumante
Vitigno: Pinot Nero
Annata: 2016
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 105 mesi sui lieviti
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Pinot Nero. Metodo Classico, fermentazione spontanea che avviene in acciaio, affina 105 mesi sui lieviti prima della sboccatura (Tiraggio a Maggio 2016 e sboccatura a Febbraio 2025).

Dosaggio Zero, Brut Nature

Biologico non certificato

Sentori chiave: fiori di sambuco, crema pasticcera e tostatura

Naso: opulento, floreale e tostato

Bocca: sorso pieno, ricco, teso e agrumato

Vista: Giallo dorato

Ci troviamo in Lombardia, più precisamente a Borgo Priolo, su colline a circa 200 metri sul livello del

mare nel cuore dell'Oltrepò Pavese

Le vigne sono lavorate da oltre 40 anni a regime Biologico e affondano le radici in terreni limosi e calcarei con affioramenti di argilla e sabbie, elementi che garantiscono grande freschezza, tensione e complessità ai vini prodotti.

Il progetto Giardino delle Bolle nasce in collaborazione con Meteri avendo l'obiettivo di proporre metodi classici lavorati artigianalmente dall'indiscutibile rapporto qualità prezzo, la cui peculiarità distintiva proviene da lunghissime soste sui lieviti in grado di conferire ai vini grande finezza, complessità ed espressività.

Qui la produzione è tra le prime in assoluto in Oltrepò Pavese ad essere gestita in Biologico (dagli anni '80), oltre a vantare grande storicità e radicamento nel territorio che ospita la cantina e le vigne stesse (fondazione della cantina negli anni '30).

Il Metodo Classico Blanc de Noirs Brut Nature è una bollicina a base Pinot Nero con lunga sosta sui lieviti (102 mesi).

Sorso opulento, regale e strutturato, dotato di gran freschezza e mineralità, in cui si muovono sentori agrumati, balsamici, floreali, fruttati e speziati.

Una bollicina profonda e complessa, tra le grandi del panorama vitivinicolo italiano.