METERI
SELEZIONE VINI

Pinot Nero Metodo Classico Rosé Brut Nature - Il Giardino delle Bolle

Nazione: Italia
Regione: Lombardia
Genere: Vino
Tipologia: Spumante Rosè
Vitigno: Pinot Nero
Annata: 2019
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 56 mesi sui lieviti
Grado Alcolico: 13,5%
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 56 mesi sui lieviti prima della sboccatura (Tiraggio a Giugno 2020 e sboccatura a Febbraio 2025).
Dosaggio Zero, Brut Nature
Biologico non certificato
Sentori chiave: Fragole di bosco, arancia e timo

Naso: fruttato, agrumato, fresco e pieno

Bocca: sorso vibrante, succoso, vegetale e fruttato

Vista: rosa cerasuolo

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 Rosè Brut Nature è una bollicina rosata a base Pinot Nero con lunga sosta sui lieviti (50 mesi), ricca, piena, fresca, dinamica e vibrante.
Sorso fruttato, floreale e suadente ma allo stesso tempo dotato di grande grip acido e verve, dove il la fragola di bosco si amalgama con sensazioni vegetali, agrumate e balsamiche.