



CÀ DEL GÈ  
ENZO PADROGGI

*Montalto Pavese*



**PINOT NERO  
METODO CLASSICO 2017  
PAS DOSÉ**

ANNATA:  
2017

VITIGNI:  
100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE:  
le uve vengono interamente raccolte a mano in cassette da 18 kg. Con la pressatura soffice si ottiene circa un 45-50% di resa uva/vino.

Il mosto dopo la decantazione statica vien posto a fermentare a temperatura controllata (17-18°C) in botti di acciaio. In primavera il vino base, con aggiunta di zucchero e lieviti selezionati (*liqueur de tirage*) viene imbottigliato.

Le bottiglie vengono disposte coricate orizzontalmente in grandi cataste in un ambiente a temperatura costante dai 12 ai 14 gradi, dove rimarranno per la presa di spuma (2<sup>a</sup> fermentazione). Successivamente le bottiglie passano alla fase di *remuage* (scuotimento) con lo scopo di staccare il sedimento feccioso dalle pareti della bottiglia e condurlo fino al tappo della bottiglia capovolta. Segue la fase *dégorgement* (sboccatura).

VIGNETO:  
situato nel comune di Montalto Pavese a 400 m. s.l.m.. Questo è il nostro cru aziendale impiantato nel 1977 su suoli poveri calcarei esposti a nord.

DOSAGGIO:  
Pas Dosé

PERMANENZA SUI LIEVITI:  
48 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA:  
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
6 / 8°C. Stappare la bottiglia al momento.

Contiene solfiti.