



CASTEL DEL LUPO
PINOT NOIR BRUT
BIOLOGIQUE

Zone de production: les terrains de l'entreprise agricole Castel del Lupo s'étendent sur 100 hectares de vignes répartis sur les collines des communes de Casteggio et de Calvignano, dans la province de Pavie

Exposition: Sud-Ouest

Altitude: 300m ASL

Caractéristiques du terrain: Argileux – limoneux - calcaire

Raisins utilisés: Pinot Noir

Méthode d'élevage: Cordone speronato – Guyot

Densité de plantation: 4.500 ceps par ha.

Technique de production: Fermentation en cuves d'acier à température contrôlée suivie, le printemps de l'année suivante, d'une prise de mousse durant 10 jours à 17°C et affinement supplémentaire des levures en autoclave pendant quatre mois environ. Cette méthode, nommée « charmat », confère au vin douceur et onctuosité.

Caractéristiques organoleptiques

Couleur Robe couleur jaune paille

Arôme Bouquet délicat avec de légères nuances de levure

Goût Sec, frais, harmonieux au perlage très fin

Alliances gastronomiques: Parfait comme apéritif, il est excellent avec les plats à base de poisson et les viandes blanches

Température de service: À déguster idéalement vers 5-6°C

