



CASTEL DEL LUPO
PINOT NOIR BRUT
BIOLOGICO

Zona di produzione I terreni di proprietà dell'azienda agricola Castel del Lupo si estendono per cento ettari vitati sulle colline nei comuni di Casteggio e Calvignano in provincia di Pavia

Esposizione Sud-Ovest

Altitudine 300m slm

Caratteristiche del terreno Argilloso - limoso - calcareo

Uve impiegate Pinot Nero

Sistema di allevamento Cordone speronato - guyot

Densità di impianto 4.500 ceppi per ettaro

Tecnica di produzione Alla fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata fa seguito, nella primavera successiva, la presa di spuma per 10 giorni a 17 °C ed un ulteriore affinamento sui lieviti di circa quattro mesi in autoclave. Questa tecnica, chiamata "charmat" conferisce al vino morbidezza e grassezza

Caratteristiche organolettiche

Colore Giallo paglierino

Aroma Bouquet delicato con leggere note di lievito

Gusto Secco, fresco, armonico e accompagnato da un perlage finissimo

Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo e con piatti a base di pesce e carni bianche

Temperatura di servizio 5-6°C

