



Die einzigartigen Eigenschaften des Gebietes und der Böden des Oltrepò Pavese, die Tradition in der Gewinnung von Schaumweinen sowie die Trauben Pinot Nero, die hier in idealer Umgebung ihre Vorzüge bestens entfalten können, gehen in der Champagnermethode eine gelungene Verbindung ein, deren Inbegriff der Oltrenero ist. Das Herausarbeiten der fabelhaften Nuancen, die die verwendeten Trauben so auszeichnen, beginnt bei diesen Schaumweinen bereits im Weinberg, wo die Pflege der Verschiedenartigkeit der einzelnen Lagen Rechnung trägt, und findet dann mit rigorosen, die Rebsorten berücksichtigenden Weinbereitungsmethoden seine Fortsetzung. Am Ende steht der Zauber einer perfekten Verbindung aus Charakter, Feinheit und Eleganz, in der die intensiven, streckenweise verführerischen Düfte das genaue Abbild eines Ortes sind, der wunderbar freizügig mit seinen Gaben umgeht.

Oltrenero Cruasé Klassische Methode



KLASSIFIKATION

Oltrepò Pavese DOCG



ANBAUGEBIET

Zenevredo, Oltrepò Pavese



REBSORTEN

100% Pinot Noir



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

8° C



ALKOHOLGEHALT

12% vol.



DOSAGE

6 g/l



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml - 1500 ml - 3000 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die handgelesenen Trauben werden entrappt, danach folgt eine 6- bis 8-stündige Mazeration, durch die es zu einer leichten Extraktion der Farbe aus den Schalen kommt. Danach werden die Trauben leicht gepresst mit einer 45%-igen Extraktion des Mostes, der dann für 12 Stunden statisch dekantiert wird. Die alkoholische Gärung findet dann 12 Tage bei 18°C statt und der Wein reift auf der Hefe ("sur Lie") bis zum Juli nach der Lese. Danach erfolgt die Dosage (mit "Liqueur de tirage"), die die zweite Gärung auslöst. Diese dauert etwa 36 Monate bis zum Dégorgement und der gleichzeitigen Zugabe von "Liqueur d'expédition" für einen Restzucker von 5 g/l.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Lebhaftes Rosa mit leuchtenden Reflexen, sehr feine Perlage und lang anhaltender Schaum.

BOUQUET: Duftendes Bouquet, zu Anfang mit angenehmen Zitrusnoten, wie Mandarine, und typischen Anklängen von kleinen roten Früchten wie Himbeere, Johannisbeere und wilden Erdbeeren. Elegantes Finale, das an Brotkruste erinnert.

GESCHMACK: Im Mund präsentiert er sich entschlossen, frisch, sehr würzig, mit einem Finale, das an das Bouquet erinnert.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Aufgrund seiner Ausgewogenheit und seines Aromas ist er ideal als Aperitif. Passt sehr gut zu hochwertigem Wurstaufschnitt und leichten Gerichten wie Risotto und Gemüsesuppe. Hervorragend zu Krustentieren und rohem Fisch.