



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 Klassische Methode



KLASSIFIKATION

Oltrepò Pavese DOCG



ANBAUGEBIET

Zenevredo, Oltrepò Pavese



REBSORTEN

100% Pinot Noir



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

8° C



ALKOHOLGEHALT

12% vol.



DOSAGE

5 g/l



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml - 1500 ml - 3000 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Nach der leichten Pressung der ganzen, in Kisten gelesenen Trauben, mit der Extraktion von etwa 45% Most, wird der Most etwa 12 Stunden bei 16°C statisch dekantiert. 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 48 Monate bis zum Dégorgement und der gleichzeitigen Zugabe von "Liqueur d'expédition" für einen Restzucker von 4 g/l.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Für Pinot nero typisches sanftes Strohgelb, mit schönem Schaum und einer sehr feinen, konstanten und lang anhaltenden Perlage.

BOUQUET: Weite Nase, erinnert an Brotkruste, mit mineralischen und blumigen Anklängen von Glyzinie und Holunder. Die Fruchtnoten sind typisch für die roten Rebsorten dieses Schaumweins: kleine rote Früchte wie Johannisbeere und Himbeere mit angenehmen Anklängen von Zitrusfrüchten.

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

KOMBINATION MIT SPEISEN

Hervorragender Aperitif, passt sehr gut zu hochwertigem Wurstaufschnitt und Hors d'oeuvre. Aufgrund seiner Struktur eignet er sich für die gesamte Mahlzeit, zu Risotto und feinen Nudelgerichten, Meeresfrüchten und Sushi.