



Metodo Classico “Blanc de Noir” Extra Dry VSQ



Il Pavò Extra Dry Metodo Classico VSQ, ottenuto da uve provenienti dai vigneti di cui dispone l'azienda, è uno spumante atipico per questa zona di produzione. Si tratta di un Pinot Nero 100% vinificato in bianco e nasce dal desiderio di valorizzare tutti i migliori e vocati appezzamenti di Pavò: vigneti che danno caratteristiche diverse e che portano ad uno spumante unico per completezza aromatica, eleganza e personalità.

Il colore chiaro, animato da un raffinato quanto persistente perlage, non deve trarre in inganno: l'anima di questo spumante è regalata dalla vinificazione di uve a bacca nera. Il termine "Blanc de Noir", un vero e proprio francesismo, veniva utilizzato per indicare tutti quei vini realizzati con cuvée pregiate dove faceva bella mostra di sé uno dei vitigni più austeri e raffinati: il Pinot Noir o Pinot Nero.

I Blanc de Noirs sono perfetti per chi cerca un vino di carattere, un protagonista di pasti e ricorrenze speciali.

Il merito di questo grande successo va senza dubbio al primo e più importante protagonista, il Pinot Noir. È un'uva molto delicata, che si distingue per la curiosa forma a pigna del suo grappolo, una particolarità dalla quale deriva anche il suo nome. Un'ottima annata di Pinot Noir è frutto di un equilibrio mai scontato tra terreno, clima e savoir faire. Il risultato però ripaga di qualsiasi sforzo.

Questo eccezionale spumante non è spiccatamente secco ma è arrotondato da una lieve nota dolce e ben bilanciata dall'acidità che lo rende perfetto per accompagnare piatti delicati di pesci, carni bianche e formaggi freschi. Ottimo anche in abbinamento a crostacei.

Uvaggio: Pinot Nero (100%), proveniente da zone collinari.

Metodo Classico (rifermentazione in bottiglia). Secondo l'annata, minimo 12 mesi sui lieviti

Lavorazione: le uve vengono immediatamente pressate e poste a fermentare in tini. L'assemblaggio dei vini si effettua dopo opportuni controlli analitici ed esami organolettici.

L'imbottigliamento per la presa di spuma avviene sempre in primavera, poi le bottiglie soggiornano in cantina per almeno 12 mesi, indispensabili per un migliore affinamento.

Temperatura di servizio: 8/9 °C

Tipologia del terreno: terreni della zona collinare bassa, costituiti da rocce sedimentarie marine, con una rilevante componente argillosa

Sistema di allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 3.000 – 4.000