



**Metodo Classico “Blanc de Noir” Brut VSQ**



Il Pavò Brut Metodo Classico VSQ, ottenuto da uve provenienti dai vigneti di cui dispone l'azienda, è prodotto con uve Pinot Nero in purezza, raccolte manualmente in cassette. Dopo una leggera pressatura delle uve intere e la successiva decantazione statica del mosto fiore, la fermentazione avviene per 12 giorni a una temperatura controllata di 18°C, con maturazione sulle fecce fini. La presa di spuma si svolge in bottiglia, secondo i dettami del Metodo Classico, con affinamento sui propri lieviti che si protrae per almeno 12 mesi.

E' caratterizzato da un colore giallo paglierino chiaro, da una spuma morbida e da un perlage continuo e persistente. Al naso si apre con intensi ricordi di crosta di pane, arricchiti da sentori minerali, di glicine e di fiori di sambuco. In un secondo momento emergono le note fruttate tipiche del vitigno a bacca nera, quali ribes, lampone e gradevoli richiami di agrumi. Al palato risulta deciso, fresco e sapido, con un finale che riprende le sensazioni percepite all'olfatto. Perfetto per aperitivi, è ideale in abbinamento con salumi pregiati e hors d'oeuvre. Indicato anche con i risotti, il sushi e tutti i piatti della cucina marinara.

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.

**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