



## Metodo Classico "Rosè de Noir" VSQ



Il Pavò Rosé 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.

Un Rosé de Noir tutto da scoprire, ricco di acidità come i migliori brut ma con una accurata morbidezza che gli conferisce una piacevole versatilità.

Leggero ma strutturato, questo Rosé dalla spuma vivace ha una gradazione di 12% Vol. e presenta un bel colore rosato intenso, affiancato da una consistente presenza di bollicine.

Altra peculiarità di questo Rosé de Noir è proprio il suo colore intenso ed il gioco di sfumature sensoriali delicate ma di carattere.

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.

La vinificazione si svolge unicamente in acciaio al fine di preservare le migliori caratteristiche di frutto e di freschezza.

Di colore rosato cerasuolo, sfoggia all'olfatto un ventaglio olfattivo incentrato su suadenti note di lampone e di fragolina selvatica. Il sorso è fruttato, di buona persistenza, in un quadro di bella freschezza, Può essere accompagnato ad antipasti, sia di terra che di mare, che a formaggi freschi e affettati.

È ideale anche per accompagnare piatti semplici, delicati, estivi ricchi di verdure, come insalate, paste o riso freddo a base di ortaggi, oppure con piatti che comprendono formaggi.

**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