

MASSIMO
R A T T A L I N O

VENTIDUE²²



V.S.Q. METODO CLASSICO EXTRA BRUT

VIGNETI dai 15 ai 25 anni, situati in Oltrepò Pavese

VITIGNO 100% Pinot Nero

TERRENO argilloso - gessoso

ESPOSIZIONE Ovest - Nord Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot Classico

PRODUZIONE 95 q.li/ha

VINIFICAZIONE la prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox, alla temperatura controllata di 16°. Dopo la presa di spuma, la seconda fermentazione avviene in bottiglia, e matura sui lieviti per 36 mesi

INVECCHIAMENTO dopo la sboccatura, un minimo di 6 mesi di stabilizzazione in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE si presenta con un colore giallo paglierino chiaro, e un perlage fine e persistente. Al naso è complesso, con aromi agrumati che si integrano armoniosamente con note di crosta di pane e croissant. In bocca è secco, morbido e cremoso, con un lungo finale