



CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI

Montalto Pavese



**PINOT NERO
METODO CLASSICO 2017
PAS DOSÉ**

ANNATA:

2017 (sboccatura luglio 2024 - 72 mesi sui lieviti)

VITIGNI:

100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE:

le uve vengono interamente raccolte a mano in cassette da 18 kg. Con la pressatura soffice si ottiene circa un 45-50% di resa uva/vino.

Il mosto dopo la decantazione statica vien posto a fermentare a temperatura controllata (17-18°C) in botti di acciaio.

In primavera il vino base, con aggiunta di zucchero e lieviti selezionati (*liqueur de tirage*) viene imbottigliato.

Le bottiglie vengono disposte coricate orizzontalmente in grandi cataste in un ambiente a temperatura costante dai 12 ai 14 gradi, dove rimarranno per la presa di spuma (2^a fermentazione). Successivamente le bottiglie passano alla fase di *remuage* (scuotimento) con lo scopo di staccare il sedimento feccioso dalle pareti della bottiglia e condurlo fino al tappo della bottiglia capovolta. Segue la fase *dégorgement* (sboccatura).

VIGNETO:

situato nel comune di Montalto Pavese a 400 m. s.l.m.. Questo è il nostro cru aziendale impiantato nel 1977 su suoli poveri calcarei esposti a nord.

DOSAGGIO:

Pas Dosé (residuo zucch. <2 g/l)

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6 / 8°C. Stappare la bottiglia al momento.

Contiene solfiti.

Azienda Agricola CA' DEL GE' di Carlo Padroggi e C. Soc. Agr.

loc. Cà del Gè 27040 Montalto Pavese (PV)

Tel. e fax 0383.870179 info@cadelge.it www.cadelge.com