



“Orme”

ALTALANGA DOCG PAS DOSE'  
SPUMANTE METODO CLASSICO

**Uve:**

Pinot nero 100%

**Vigneto:**

Pinot Nero

Anno di impianto 2004, che si sviluppano su 2 Ha di terreno calcareo-sabbioso ricco di limo e stratificazioni rocciose, coltivati a Gouyot con densità 5000 ceppi/ha. Esposizione ovest/nord ovest tra 550 e 650 mt slm

**Vendemmia:**

Le uve vengono selezionate e raccolte a mano nell'ultima decade di settembre in cassette forate da 20 kg.

**Vinificazione:**

Pressatura soffice con eliminazione della frazione colorata ed ottenimento del mosto fiore. Illimpidimento mediante flottazione ad azoto per evitare ossidazione degli aromi.

Aggiunta di lieviti selezionati *Saccaromyces Cerevisiae* e conduzione della fermentazione alcolica a temperatura di 15°C, in vasche termocondizionate. Illimpidimento statico durante l'inverno

**Tiraggio:**

Effettuato nella settimana di luna crescente nel mese di marzo o aprile, nell'anno successivo alla vendemmia con aggiunta di lieviti per la presa di spuma.

**Affinamento:**

In bottiglia sulle fecce per 30 mesi. Durante il periodo di affinamento i sedimenti vengono riportati in sospensione almeno 2 volte (Coupé de Poignet)

**Sboccatura:**

Dopo 30 mesi sulle fecce si effettua a mano il remuage sulle pupitrès e la sboccatura finale

**Caratteristiche analitiche:**

Alcol 13,50% Vol.

Acidità totale 7.30 g/l

Solforosa tot. 96 mg/l

Zuccheri ridotti 2/3 g/l

Estratto 23g/l

**Caratteristiche:**

Dal colore paglierino leggero con spuma fine e cremosa, un profumo delicato di fiori bianchi e mela verde si evolvono in frutta esotica e fieno fresco. Dal gusto caldo e cremoso, asciutto e di nerbo, croccante e molto fresco

**Abbinamenti:**

Si adatta in qualsiasi occasione come aperitivo.

Con primi piatti di magro e secondi piatti di carni bianche e con tutta la cucina di mare.

Servire freddo 4C°



Strada per Canelli, 19 14051 Loazzolo (AT)

Reg. San Giovanni, 108 14053 Canelli (AT)

e-mail: [info@pianbello.com](mailto:info@pianbello.com) [info@cantineamerio.it](mailto:info@cantineamerio.it) [www.pianbello.com](http://www.pianbello.com)