



Cascina Melognis



VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
METODO CLASSICO BRUT

Olim Atrum

Prodotto da Azienda Agricola Vanna Maria Gatti
Bordeaux - Italia
Prodotto in Italia

SENSI

SAPORE

Frutta matura, mela e pera

COLORE

Giallo paglierino

AFFINAMENTO

24 mesi sui lieviti

DETTAGLI

CANTINA

Cascina Melognis

SAPORE

Frutta matura, mela e pera

ANNATA

2014

COLORE

Giallo paglierino

DENOMINAZIONE

VSQ

VITIGNI

Pinot Nero

AFFINAMENTO

24 mesi sui lieviti

ALCOL

13% VOL

UVAGGIO

Pinot Nero

REGIONE

Piemonte

TEMPERATURA

6-8° C

CURIOSITÀ

Il pinot noir, coltivato a 670 metri nel comune di Verzuolo, fornisce stoffa e sostanza a un vino spumante, Olim Atrum: un metodo classico che viene alla luce dalla collaborazione di Cascina Melognis e Bric Piu. Fermentazione a un po' meno di venti gradi, per più di venti giorni, affinamento in acciaio e *tirage* nella primavera successiva alla vendemmia. Pressatura delle uve intere mantenute in cella frigorifera mentre si svolge la pigiata precedente con pressa a polmone: resa inferiore al 55%. Il vino non svolge la malolattica e la primavera successiva alla vendemmia viene tirato in azienda con zucchero e lieviti. Attualmente in commercio il 2012 con 24 mesi sur lie. Un brut molto extra (dosaggio di un grammo e zuccheri finali pari o inferiori a 3 grammi litro) impressiona per la quantità di bollicine, finissime ed estremamente persistenti, che colpiscono il palato in una progressione di piacevole e sapido pizzicore del gargarozzo. Ottimo per tutto pasto. Da provare con sushi e crudi di mare.