

OP METODO CLASSICO

Vergomberra DOCG 2013

DOSAGE ZERO

Denominazione: Oltrepo' Pavese Metodo Classico Docg

Nome del vino: Vergomberra

Uvaggio: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%.

Tipologia: Dosage Zero (2,80 gr./l. zucch.)

Grado alcolico: 12,50 % vol. **Ac.totale:** 7,4 gr/l

Prima annata prodotta: 1981

Vigneti: Comune di Canneto Pavese, altezza 150/200 m. s.l.m., densità 4500 ceppi/Ha.

Forma di allevamento: Spalliera tradizionale con potatura Guyot.

Resa uva/Ha.: Q.li 80/90.

Raccolta delle uve: Manuale, in cassette di plastica da 18/20 kg., forate internamente.

Vinificazione: L'uva nelle cassette, dopo essere stata raffreddata in cella frigor, viene rovesciata manualmente nella pressa ottenendo il 55% di resa uva/vino. Il mosto dopo la decantazione viene avviato alla fermentazione controllando la temperatura.

Permanenza il legno: Il 15% del mosto viene posto in barriques austriache della Stiria a fermentare. Il vino rimarrà in legno per 6 mesi circa sui lieviti di fermentazione.

Filtrazione e imbottigliamento: Il vino base non viene filtrato. Il tiraggio avviene in aprile/maggio.

Permanenza sui lieviti: 42 mesi.


Colore: Giallo paglierino carico con riflessi tra il verdolino e il dorato, perlage minuto e persistente.

Profumo: Elegante, netto con lievi sentori di crosta di pane e nocciola tostata.

Sapore: Secco, piacevolmente fresco, a stoffa elegante e giusta persistenza aromatica.


Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e a tutto pasto.

Riconoscimenti annata 2012

3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO 2018 

93/10 GUIDA ESSENZIALE CERNILLI 2018

3 VITI Guida VITAE Ais 2018 

4 GRAPPOLI Guida BIBENDA 2018 

Bruno Verdi



Azienda Agricola Verdi Paolo

Via Vergomberra 5

27044 Canneto Pavese - PV

Tel.038588023

info@brunoverdi.it

www.brunoverdi.it