



Codice Articolo

&34288

MONSUPELLO MILLESIMATO BRUT '15 13,2° 75 PINOT NERO METODO CLASS. VSQ

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

Peso lordo imballo (kg)

Caratteristiche

Denominazione: Pinot Nero Millesimato Classico Brut V.S.Q.

Tipologia: Spumanti

Regione: Lombardia

Paese: Italia

Vitigno:

Uvaggio: Pinot nero 90%, Chardonnay 10%

Dosaggio: Brut

Sosta sui lieviti: 50 mesi

Altre note

Grado alcolico: 13,2

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da fine novembre, mantenendo un numero di 8-9 gemme per ceppo. Da maggio, con la scacchiatura e la spollonatura vengono eliminati i germogli superflui e legati quelli principali; sono operazioni basilari per mantenere un buon equilibrio vegetativo e produttivo della pianta, soprattutto nel caso di vigneti giovani. Ad inizio agosto, dopo l'invaiaura, viene eseguito un leggero diradamento dell'uva per distribuire al meglio la produzione della vite sui tralci più vicini al ceppo e per evitare che si creino affastellamenti di grappoli (causa principale dell'attacco di muffa grigia nelle annate umide); il diradamento dei grappoli, che favorisce una migliore maturazione dell'uva, permette di avere una maggior concentrazione di sostanze aromatiche oltre che una migliore sanità del prodotto.