



Frazione Scorzoletta, 40/42
27040 Pietra de' Giorgi (PV)
Telefono: 0385 85143
Codice fiscale e P.IVA: 00167290188
Web: www.scuoropasso.it
Email: info@scuoropasso.it
Facebook: Cantina Scuoropasso
Instagram: [fmarazzi_roccapietra](https://www.instagram.com/fmarazzi_roccapietra)

ROCCAPIETRA BLANC DE BLANCS **Metodo Classico VSQ Extra Brut**

Vitigni

Chardonnay.

Vigneto

Foglio mappale n° 17, particella 43.

Si trova a Ruino (PV) a circa 600 m s.l.m. con esposizione a ovest. L'impianto è a girapoggio con potatura a Guyot semplice, l'età media delle viti è di circa 40 anni e la densità di impianto è di 3.900 ceppi/ha.

La resa è di circa 80 quintali/ha.

La gestione agronomica è condotta nel rigoroso rispetto dell'agricoltura biologica con particolare attenzione all'ambiente.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano in cassette da 20 kg, solitamente nell'ultima decade di agosto. Segue la pressatura dell'uva intera con separazione del mosto fiore (resa uva/mosto: 45% circa). La prima fermentazione avviene in acciaio con lieviti indigeni a temperatura di circa 16-18 °C. Poi si ha riposo sulle fecce fini sino alla primavera successiva quando si procede al tiraggio.

La sboccatura avviene dopo almeno 42 mesi di permanenza sui lieviti, con rotazione annuale delle cataste. Prima della messa in commercio si lascia a riposo per almeno 3 mesi.

Dosaggio

Extra Brut

Gradazione alcolica

12,5% vol

Formato

0,75 l

Prima annata prodotta

2016

Contiene solfiti

