



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 NOIRS

Metodo Classico VSQ Pinot Nero Extra Brut

Vitigni

Pinot nero, pinot meunier.

Vigneti

Foglio mappale n° 7, particella 51.

Si trova a Pietra de' Giorgi (PV) a circa 260 m s.l.m. con esposizione ovest ed età media delle viti di circa 25 anni

Foglio mappale n° 5, particelle 72, 73, 74.

Si trovano a Pietra de' Giorgi (PV) a circa 280 m s.l.m. con esposizione ovest ed età media delle viti di circa 12 anni.

Per tutte le particelle la densità di impianto di circa 4.200 ceppi/ha e la potatura è a Guyot semplice. La resa è di circa 100 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: 50% 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 48 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% vol

Formato

0,75 l e magnum 1,5 l

Prima annata prodotta

1989

Contiene solfiti

