



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

## **ROCCAPIETRA CRUASÉ** **Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG** **Pinot Nero Rosé Extra Brut**

### **Vitigni**

Pinot nero.

### **Vigneto**

Foglio mappale n° 6, particelle 91, 94.

Si trova a Pietra de' Giorgi (PV) a circa 280 m s.l.m. con esposizione a ovest. L'età media delle viti è di circa 25 anni, con densità di impianto di circa 4.000 ceppi/ha e potatura 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 una breve macerazione a freddo e poi la pressatura dell'uva intera con separazione del mosto fiore (resa uva/mosto: 55% 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 60 mesi di permanenza sui lieviti, con rotazione annuale delle cataste. Prima della messa in commercio si lascia a riposo per almeno 3 mesi.

### **Dosaggio**

Brut

### **Gradazione alcolica**

12,5% vol

### **Formato**

0,75 l e magnum 1,5 l

### **Prima annata prodotta**

1998

### **Contiene solfiti**

