



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

ROCCAPIETRA ZERO

Metodo Classico VSQ Pinot Nero Pas Dosé

Vitigni

Pinot nero.

Vigneti

Foglio mappale n° 6, particelle 67, 95.

Si trovano a Pietra de' Giorgi (PV) a circa 260 m s.l.m. con esposizione a ovest.

Foglio mappale n° 4, particella 149.

Si trova a Ruino (PV) a circa 600 m s.l.m. con esposizione a sud-ovest.

L'età media delle viti è di circa 30 anni, con densità di impianto di circa 4.200 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 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 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

Pas Dosé

Gradazione alcolica

12,5% vol

Formato

0,75 l e magnum 1,5 l

Prima annata prodotta

2001

Contiene solfiti

