

## Maria Antonietta CLASSESE

La Denominazione: **Pinot Nero Metodo Classico DOCG**

Le Vigne: **Orti del castello Lorini e Rondinella**

*I vigneti si trovano nella stessa valle a 340 metri di altitudine sotto il borgo di Mornico nel versante che dà sulla Val Sorda. Esposizione totalmente a nord con notti e mattine fresche e pomeriggi ben soleggiati. Qui il terreno è prevalentemente argilloso di buon impasto. La forma di allevamento è a gouyot e la produzione è di 90 q.li ettaro. La vigna Rondinella è una delle più belle, anche grazie alla nostra Country House da dove si gode di una bellissima visuale.*

Ampelografia: **100% Pinot Nero in cloni 375 386 743**

### DATI TECNICI

Gradazione alcolica **12%**

Malolattica **non svolta**

Dosaggio Zuccheri **3 gr/l**

Temperatura di servizio **6/8°C**

### IL LAVORO DI EDO E MASSIMO

La vendemmia avviene a seguito di diversi campionamenti preventivi per capire il giorno giusto di raccolta che si colloca solitamente a metà di agosto. Le uve, selezionate e raccolte in cassetta vengono lasciate 24 ore in cella frigorifera. Per produrre Maria Antonietta utilizziamo solo i mosti fiore. La fermentazione ed il successivo stoccaggio fino alla primavera successiva vengono fatte a temperatura controllata. Il tiraggio viene fatto in azienda con un'attenzione particolare alla preparazione del piede di lievito, a questo punto almeno 3 anni di riposo in catasta. La preparazione della liqueur d'expédition è il momento più magico di tutto questo percorso, l'ultimo momento dove possiamo dare qualcosa al nostro metodo classico. Remuage fatto tutto con pupitres da Massimo. Maria Antonietta sosta almeno 4 mesi dopo la sboccatura in cantina prima della messa in vendita. Prodotto anche in magnum, jeroboam e mathusalem

### LE NOTE DI DEGUSTAZIONE DEI SOMMELIER DANIELA E VALTER

Il Maria Antonietta brut **100% Pinot Nero** deriva dalle uva di due **cru** che esprimono in questo vino il meglio della loro essenza.

- 👁 Nel bicchiere è brillante, come se emanasse luce, il suo colore è giallo paglierino, è caratterizzato da un **fine e persistente perlage** e da una soffice spuma.
- 👃 Al naso, dal brut che rimane **almeno 40 mesi sui lieviti**, emerge immediatamente il **tipico** sentore della crosta di pane, note di pera, note floreali e di mandorla che lo rendono di beva estremamente facile ed **elegante**.
- 👄 In bocca si percepisce la struttura del pinot nero in purezza, il suo corpo avvolge interamente il palato, mentre il suo essere **acidulo** e la sua sapidità lo rendono estremamente vivace nel suo perfetto equilibrio.
- 🍷 **È un vino per un momento da non dimenticare, dall'aperitivo all'abbinamento a tutto pasto.**  
Ottimo con le crudità di pesce, i crostacei e le carni bianche.  
Al nostro ristorante lo abbiniamo con gli antipasti di Gabriella, i salumi, le torte salate e tutte le verdure in conserva.

