938	19-set-14	EVENTO	26 – cassoeula e champagne	GENEROSOS SECOS	.
X X X	12,5°	PRODUTTORE	BERTE' E CORDINI	ESPUMOSOS	.
€ 0,0	AMICI	NOME	CUVEE DELLA CASA	BLANCOS	.
				ROSADOS	.
				BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC IGT	DOCG OLTREPO' PAVESE	TIPO LOGIA	SPUMANTE MET CLASS BRUT	TINTO GUARDA	.
				FERMO	.
				MOSSO	.
				FRIZZANTE	.
				SECCO	,
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

persistenz 1-5	acidità 1-5	Giudizio 1-10	vitigni	Commento breve
3	2,5	6,9	PINOT NERO CHARDONNAY	VINO GRADEVOLE ED EQUILIBRATO AROMI NON INTENSI MA COMPLESSI MORBIDO AL PALATO

TRASCRIVO DALLA PAGINA DEL SITO
http://www.bertecordini.it/sito/it/8/19/metodo-classico/cuve-della-casa.html
VITIGNO - Pinot Nero 85%, Chardonnay 15%.
PROVENIENZA - vigneti calcareo-argillosi, situati a 250 m slm, allevati a spalliera e guyot. La densità d'impianto è di 4500 piante ettaro.
PRODUZIONE E RESA UVA / MOSTO - 100 q.li/ettaro e 60 hl/ettaro.
VINIFICAZIONE - vinificazione in bianco attraverso spremitura soffice e progressiva delle uve.
La fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati a 18°C avviene in vasche d'acciaio inox.
MATURA ZIONE - il "tirage" o la seconda fermentazione avviene in bottiglia seguita da minimo 20 mesi di sosta sui lieviti. Dopo il degorgement, lo spumante sosta 3 mesi in bottiglia prima di esser posto in vendita.
DATI TECNICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO - alcol: 12,5% vol. - zuccheri residui 7,5 g/l - acidità totale: 6,5 g/l - estratto secco 20 g/l - pH 3,2 - pressione 6 bar.
GRADO ZUCCHERINO - Brut.
GRADAZIONE ALCOLICA - 12,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO - 8° C.
NOTE DI DEGUSTAZIONE
Spuma bianca, soffice e ricca; perlage fine e persistente. Colore giallo dorato. Profumo ricco di fiori bianchi e fruttato con sentori di frutta esotica, nocciole tostate, con sentori di miele e pane biscottato. Al palato è fresco ed invitante, complesso e pieno di equilibrio..

	n. sch	ROB	SOR	TIN	GRE	FRA	AND	CER	COL	Media
PINOT BERTE'	938	7	7	6,5	6,5	7,5	7	7	6,5	6,9
SPUM GANCIA	940	5	7	7	6,5	6,5	5,5	7	7	6,4
CHAMP MUMM	941	7	7	7,5	7,5	8	7	7,5	7	7,3
										0,0
										0,0
										0,0

LA SERATA DEDICATA A CASSOEULA E CHAMPAGNE HA PRODOTTO LE SCHEDE ELENCATE A FIANCO. SI CONSIGNLIA DI LEGGERLE SECONDO L' ORDINE NUMERICO.