



LEFIOLE

# ISABEL

OLTREPÒ PAVESE DOCG  
METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT



Uno dei tratti che rendono il Pinot Nero così celebre nel mondo è certamente la capacità di esprimersi in maniera differente a seconda delle condizioni pedoclimatiche nella quale si trova. I pendii di Montalto Pavese sono un eccellente esempio di queste condizioni. I vigneti di proprietà si trovano a circa 400 mt di altitudine, su terreni freschi, argillosi e calcarei condizionati da elevate escursioni termiche nel periodo estivo. In questo *terroir* il Pinot Nero produce vini da base spumante che uniscono un'aromaticità intensa e matura a una componente gustativa vigorosa.

Dopo una pressatura soffice delle uve, la vinificazione avviene con fermentazione di circa 15-20 giorni con temperature di fermentazione di 18-20°C e un successivo affinamento sulle fecce fini di circa 45 giorni. In primavera i vini base vengono "tirati" in bottiglia per eseguire la rifermentazione e poi sostano in affinamento sui lieviti per almeno 24 mesi prima della sboccatura e dell'aggiunta della personalissima *liquer d'expédition*, caratterizzata da dosaggi zuccherini molto bassi.

VITIGNI	Pinot Nero 100%
TERRENO	Calcereo-argilloso
ESPOSIZIONE	Sud-est
SESTI D'IMPIANTO	4500 piante/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera, potatura guyot
RESA PER ETTARO	80 q.li/ettaro
VENDEMMIA	Manuale, seconda metà di agosto
VINIFICAZIONE	Tradizionale in vasche di acciaio inox. Maturazione di 24 mesi sui lieviti
COLORE	Giallo paglierino intenso
PROFUMO	Frutta matura a polpa bianca, minerale, pasticceria
SAPORE	Perlage molto fine, buona struttura, fresco, equilibrato
ALCOOL	12,5%
DEGUSTAZIONE	Temperatura di servizio 8-10°C
ABBINAMENTI	Antipasti, salumi tipici, formaggi freschi, pesce crudo e fritto, primi leggeri
PRODOTTO DA	LEFIOLE Società Agricola Montalto Pavese, Italia
PRODOTTO IN	Italia

*Contiene solfiti*

## LEFIOLE SOCIETÀ AGRICOLA

📍 Casa Peroni, snc  
Montalto Pavese (PV)  
Italia

☎ Tel. +39 320.49.16.743  
+39 339.42.67.567

✉ info@lefirole.com  
www.lefirole.com