

ALEXANDER MAGNVS

PINOT NERO BRUT

Name
AlexanderMagnvs

Production area
Oltrepò Pavese

Vineyard altitude
310mt. above sea level

Grapes
100% pinot noir

Training system
Guyot

Harvest
Manual in boxes of 16 kg
Selection of best grapes in the vineyard

Period
End of august - beginning of september
by daily maturation verification

Vinification
Only flower must from soft pressing
Stainless steel thermoregulation tanks
Secret liqueur de tirage

Refining/aging
in bottle for 36 months

Number of bottles
3506

Color
Straw light yellow
Fine and persistent perlage

Perfumes
Bread crust, mineral

Flavor
Intense, balanced, dry

Alcohol content
12,5%

Serving temperature
6-8°

Package
Single matt black casket
with refined printed brand

Particularity
Fine perlage, packed
Intense and pleasant to the palate



Nome
AlexanderMagnvs

Zona di produzione
Oltrepò Pavese

Altitudine media dei vigneti
310mt. s.l.m.

Uve
100% pinot nero

Sistema di allevamento
Guyot

Vendemmia
Manuale in cassette da 16kg
Selezione in vigna dei migliori grappoli

Periodo di raccolta
Fine agosto - inizio settembre
previa verifica curva di maturazione

Vinificazione
Solo mosto fiore da pressatura soffice
Botti di acciaio termoregolabili
Liqueur de tirage segreta

Affinamento
In bottiglia per 36 mesi

Numero di bottiglie prodotte
3506

Colore
Giallo paglierino tenue
Perlage fine e persistente

Profumi
Crosta di pane, minerale

Sapore
Intenso, equilibrato, secco

Gradazione alcolica
12,5%

Temperatura di servizio
6-8°

Confezione
Cofanetto singolo nero opaco
con marchi stampati a caldo

Particolarità
Perlage fine, fitto
Intenso e piacevole al palato

Cantine Bertelegni