BUTÒN

Un'armoniosa sintesi di eleganza e freschezza

Estensione: 0,7 ettari
Altitudine: 280 m s.l.m.
Esposizione: Nord-Ovest
Suolo: Franco-Argilloso Con abbondante presenza di calcare
Vitigno: 100% Pinot nero
Anno di impianto: 2010
Forma di allevamento: Controspalliera-Guyot
Densità d'impianto: 4500 ceppi/ettaro
Resa: 70 - 75 quintali/ettaro
Vendemmia: Manuale, selezione dei grappoli alla raccolta.
Vinificazione: Pressatura soffice dei grappoli interi con raspo, fermentazione di solo mosto fiore in vasche di cemento a temperatura controllata. A fine fermentazione il vino viene travasato e affina per 7 mesi sulle sue fecce fini in vasche di cemento. In primavera si effettua il tiraggio ed il vino affina per almeno 48 mesi sui lieviti. Il remuage viene eseguito manualmente su pupitres e successivamente si procede alla sboccatura. Prima di essere messo in commercio il vino affina altri sei mesi in bottiglia.
Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.
Perlage: Fine e molto persistente.
Profumo: Fragrante ed intrigante, ottimo equilibrio tra note fruttate di pesca a polpa bianca, fiori bianchi e cardamomo.
Sapore: Cremoso ed elegante, con una vena acida ed una gradevole nota tannica. Perfettamente riconoscibile per la particolare personalità acquisita grazie alle caratteristiche del terreno e al microclima con il quale maturano i grappoli.
Temperatura di servizio: 10°-12°C. È piacevole apprezzarne la freschezza iniziale e sperimentare l'evoluzione degli aromi man mano che il vino si scalda nel bicchiere.
Abbinamenti: Pesce, focacce, risotti, carni bianche.

Il Pinot nero è coltivato da più di 150 anni in Oltrepò Pavese, la prima zona viticola in Italia per produzione di questa nobile varietà. La tradizione spumantistica è ben affermata in Valle Versa, dove si trovano i vigneti più vocati alla produzione di uve Pinot nero per base spumante, con altitudini che arrivano fino a 550 m s.l.m.
BUTÒN nel nostro dialetto significa germoglio. Il Pinot nero è la varietà più precoce tra quelle coltivate in azienda a germogliare. Il vigneto dove raccogliamo le uve Pinot nero per il Metodo classico in realtà è l'ultimo in cui, in primavera, osserviamo la ripresa vegetativa delle viti, poichè è situato in un versante poco esposto al sole e tra i più freschi e ventilati della zona. Questi fattori ambientali consentono una lenta maturazione dei grappoli preservando l'acidità ed i profumi freschi, caratteristiche distintive alla degustazione del nostro Metodo classico. Il germogliamento di queste viti sancisce, per la nostra famiglia, l'inizio di una nuova annata, un momento di grande emozione e di buon auspicio così come desideriamo che sia l'apertura di una bottiglia di BUTÒN.

ZERBOSCO Fraz. Zerbo 1A, 27040 Montù Beccaria | www.zerbosco.it | info@zerbosco.it | +39 3403756633