Lombardia

Monticelli Brusati (BS)

Il Pendio

ETTARI VITATI
3

METODO DI COLTIVAZIONE
NATURALE,
NO DISERBO, NO PRODOTTI SISTEMICI

NUMERO BOTTIGLIE
18.000

● **RAPPRESENTANZA**

Questa realtà fu fondata nel 1988 da Gigi Balestra e acquisita da Michele Loda nel 2004 che già lavorava per in azienda da qualche anno. I vigneti sono situati a 420 metri slm. Vigneto e l'oliveto poggiano su terra scura, avara e orgogliosa, frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall'ottimo drenaggio e volano termico naturale. Viticoltura manuale condotta senza l'uso della chimica su circa tre ettari di terreno terrazzato, Oliveto per un altro ettaro scarso e un ettaro di bosco.



"Viticoltura manuale condotta senza l'uso della chimica su circa tre ettari di terreno terrazzato."







"IL CONTESTATORE"
METODO CLASSICO VSQ PAS DOSÉ

Tipologia
Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto
Chardonnay

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice delle uve, fermentazione e sosta in acciaio per circa 8 mesi e lungo affinamento sui lieviti: minimo 60 mesi.

Produzione
4.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero a fungo



"MOMI"
METODO CLASSICO VSQ PAS DOSÉ

Tipologia
Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto
Pinot Bianco

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice delle uve, fermentazione e sosta in acciaio per circa 8 mesi e lungo affinamento sui lieviti: minimo 60 mesi.

Produzione
2.500 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero a fungo



"TRAIT D'UNION"
METODO CLASSICO VSQ PAS DOSÉ

Tipologia
Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto
Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice delle uve, fermentazione e sosta in acciaio per circa 8 mesi e lungo affinamentosui lieviti: minimo 60 mesi.

Produzione
5..000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero a fungo



"BRUSATO ROSA"
METODO CLASSICO VSQ PAS DOSÉ ROSÉ

Tipologia
Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto
Pinot Nero

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice delle uve, fermentazione e sosta in acciaio per circa 10 mesi e lungo affinamento sui lieviti: minimo 60 mesi.

Produzione
2.500 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero a fungo



"LA SELOSSATA"
METODO CLASSICO VSQ
BRUT NATURE

Tipologia
Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto
Chardonnay

Vinificazione e affinamento
Prendete dello Chardonnay, mettetelo in 4 barriques e dimenticatele scolme sous-voile per 9 anni.

Produzione
1.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero a fungo



CHARDONNAY
SEBINO IGT

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Chardonnay

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice delle uve, fermentazione ed affinamento in vasca di acciaio per circa 12 mesi.

Produzione
2.500 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



"LA VALLETTA"
PINOT NERO SEBINO IGT

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Pinot Nero

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice delle uve, fermentazione in vasca di acciaio ed affinamento in barriques per circa 18 mesi.

Produzione
2.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / !,5 lt

Tappo
Sughero