



SARTIERI
1931

PREMIÈRE

Perte d'Oro Puro

Denominazione

Vino Spumante di
Qualità Metodo
Classico Pinot
Nero Brut

Uvaggio

Pinot nero 100%

Anno di impianto

1980, 1985,
2010

Vendemmia

Ultima decade
di agosto
e prima decade
di settembre

Resa media per ettaro

90 quintali

Vinificazione

Viene eseguita
una pressatura soffice
delle uve per estrarre
solo il mosto fiore.
La fase di tiraggio avviene
nella primavera successiva

Affinamento

In bottiglia
per 36 mesi

Tenore zuccherino

6 g/l

Titolo alcolometrico volumico

12,00 % vol



Caratteristiche visive

Brillante
Giallo paglierino
con riflessi dorati
Perlage fine e persistente

Caratteristiche olfattive

Crosta di pane, fiori e pesca
bianca, agrumi, pepe verde,
miele di acacia

Caratteristiche gustative

Croccante, fresco
e verticale

Temperatura di servizio

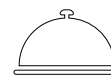
6° - 8°

Per un'espressione olfattiva
più ampia e un palato
più rotondo si consiglia
la consumazione alla
temperatura di 8° - 10°



Calice consigliato

Servire Première
in un calice a tulipano
abbastanza alto
per permettere
al perlage di svilupparsi
pienamente e agli aromi
di sprigionarsi



Abbinamenti gastronomici

Aperitivi, zuppe
e vellutate, primi
e secondi di pesce
e vegetariani

Première è uno spumante metodo classico prodotto in Oltrepò Pavese con base pinot nero 100%, che coinvolge tutti i sensi con il suo colore brillante, dai riflessi dorati e il suo perlage fine e persistente.

Il bouquet è ampio, si apre con note floreali e fruttate di pesca bianca e agrumi che si combinano armonicamente con sentori di pepe verde e miele di acacia.

L'affinamento in bottiglia per 36 mesi regala al naso il tipico aroma di boulangerie e lo rende, al palato, un vino croccante, fresco, verticale e sapido.

Première è un vino dal grande equilibrio, raffinato e armonico che si conclude in bocca con note di frutti selvatici.

Perfetto come aperitivo, è ideale anche per accompagnare zuppe, vellutate, cene di pesce e vegetariane.

La bottiglia di Première è sotto pressione e deve essere maneggiata con cura.

Il primo passaggio per aprirla consiste nell'eliminazione della capsula, dopodiché si passa ad allentare e togliere la gabbietta, facendo attenzione a mantenere sempre la mano sul tappo cosicché non parta all'improvviso. Successivamente si impugna la base della bottiglia con una mano mentre con l'altra si tiene il tappo e poi si procede ad aprirla facendo ruotare la bottiglia stessa.