



## IL PENDIO

Monticelli Brusati (BS)

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 s.l.m. Vigneto e 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.

NUMERO BOTTIGLIE

18.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Naturale, no diserbo, no prodotti sistemici

ETTARI VITATI

3

**vendita solo in  
rappresentanza**



**"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 affinamento sui 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 / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero