



## OLTREPO' PAVESE PINOT NERO DOC SERIE NUMERATA

---

VINIFICATO IN BIANCO 0,375lt

**Vino:** O.P. Pinot Nero DOC

**Nome:** Pinot Nero Serie Numerata

**Gradi:** 11,5% - 12,5% Vol. (a seconda delle annate).

**Uve di base:** 100% Pinot Nero

**Collocazione geografica:** vigneti in prima e seconda collina Oltrepò Pavese, nel Comune di San Damiano al Colle, Montù Beccaria, Montecalvo Versiggia.

**Caratteristiche vigneto:** terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 300/350 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale e cordone speronato.

**Età vigneto:** 5/35 anni.

**Vinificazione:** ottenuta dalla spremitura soffice delle uve e quindi con un'immediata separazione dalle bucce. Il mosto, di colore rosa naturale più o meno carico, a seconda delle annate, viene decolorato mediante iper ossigenazione, in modo naturale. Il mosto ottenuto viene messo in serbatoi di acciaio a temperatura controllata 14°/20° per circa 15/20 giorni, dove avviene la fermentazione alcolica. Dopo tale periodo il vino subisce alcuni travasi, per poi passare ad una maturazione in serbatoi d'acciaio per circa due mesi. Successivamente si passa il vino in autoclavi dove si procede alla rifermentazione (presa di spuma). Terminata la lavorazione in autoclave, dopo circa 2 mesi, il vino viene messo in bottiglia, dove rimarrà ad affinare per altri 30/40 giorni prima di essere commercializzato.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore caratteristico paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera e banana. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva.

**Servire a 8°**

**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere, perfetto con la pizza.

