



PINOT NERO DELL' OLTREPO' PAVESE DOC

VINO ROSSO INVECCHIATO

Vino: Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Nome: Pinot Nero

Gradi: 13% - 14% Vol. (a seconda delle annate).

Uve di base: 100% Pinot Nero

Collocazione geografica: vigneti in prima e seconda collina Oltrepò Pavese, siti nel Comune di San Damiano al Colle.

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 235/340 metri s.l.m. Sistema Gujot tradizionale.

Età vigneto: 8/35 anni.

Vinificazione: fermentazione con macerazione sulle bucce in tini di acciaio ad una temperatura di 10° per 5/6 giorni; si passa poi alla fermentazione a temperatura controllata 20°/28° per 10/12 giorni. Dalla svinatura parte un periodo di affinamento di 18 mesi in barriques di rovere francese da litri 225. Le barriques sono così composte: 40% nuove, 30% secondo passaggio, 30% terzo passaggio. Dopo tale periodo viene lasciato in vasca d'acciaio per altri 12 mesi.

Affinamento: in bottiglia, di almeno 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso caratteristico. All'olfatto intenso e complesso. Alle sensazioni vinose immediate si susseguono sentori floreali di viola, frutti rossi, ciliegia, lampone, prugna, frutti di bosco. Al gusto i tannini dolci e vellutati sono ben integrati nel corpo elegante e strutturato. Ottima persistenza retro olfattiva.

Servire a 18°

Abbinamenti gastronomici: carni rosse e bianche, selvaggina, primi piatti saporiti, formaggi molto saporiti e stagionati.

