



PINOT NOIR

VINO FERMO

Vino: Pinot nero

Nome: Pinot Noir

Gradi: 12% - 13% 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 sul livello del mare. Sistema Gujot tradizionale.

Età vigneto: 6/25 anni.

Vinificazione: fermentazione con macerazione sulle bucce in tini di acciaio ad una temperatura di 10° per 2/4 giorni; si passa poi alla fermentazione a temperatura controllata 18/25° per 10/12 giorni. Dopo i travasi ed una maturazione di almeno 3 mesi in vasca d'acciaio, si procede alla refrigerazione per stabilizzazione e all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 30 giorni.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso caratteristico. All'olfatto fresco e fruttato. Alle sensazioni vinose immediate, si susseguono sentori floreali di viola, frutti rossi, ciliegia, lampone, prugna e frutti di bosco. Al gusto vellutato e leggero, intrigante in un corpo elegante e sinuoso. Ottima persistenza retro olfattiva.

Servire a 10°/17°

Abbinamenti gastronomici: carni rosse o bianche, primi piatti leggeri e delicati, sorprendente con le portate a base di pesce, di spiccata personalità come aperitivo.

