



PINOT NERO I.G.T.

Kairos

FORMATI DISPONIBILI

750 ml (bottiglia)

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

10/25 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

Affinamento in bottiglia per 60 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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse o bianche, primi piatti leggeri e delicati, sorprendente con le portate a base di pesce, di spiccata personalità come aperitivo

SERVIRE A 10°/17°