



O.P. PINOT NERO D.O.C.

Pinot Nero Serie Numerata

FORMATI DISPONIBILI

375 ml (mezza bottiglia) | 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, 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 Gnjot 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 scarico, viene decolorato mediante iper ossigenazione, cioè solo per via fisica. 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

AFFINAMENTO

Affinamento per altri 30/40 giorni in bottiglie di vetro

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

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

SERVIRE A 8°