

PINOT NERO

- VINIFICATO IN BIANCO FRIZZANTE -



- TIPO:** BIANCO FRIZZANTE.
- DENOMINAZIONE:** PROVINCIA DI PAVIA IGT - PINOT NERO.
- VITIGNI:** PINOT NERO (100%).
- TIPO DI SUOLO:** CALCAREO-ARGILLOSO.
- ALTITUDINE:** 380 M S.L.M.
- ESPOSIZIONE DEL VIGNETO:** EST.
- ETÀ DEL VIGNETO:** 10 ANNI.
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** GUYOT.
- POTATURA:** 14 GEMME PER TRALCIO.
- VITI PER ETTARO:** 4.000.
- RESA PER ETTARO:** 100 QUINTALI.
- VENDEMMIA:** MANUALE.
- VINIFICAZIONE:** PRESSATURA SOFFICE DI UVA DIRASPATA. LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN VASCHE DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA.
- AFFINAMENTO:** 4 MESI IN VASCHE DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA.
- GRADO ALCOLICO:** 12% VOL.
- VISTA:** CRISTALLINO CON RIFLESSI GIALLO PAGLIERINO.
- OLFATTO:** NOTE DI FIORI BIANCHI DI CAMPO.
- GUSTO:** FRESCO, SAPIDO CON UN PIACEVOLE PICCOLO RESIDUO ZUCCHERINO.
- ABBINAMENTI:** INSALATE MISTE, PIZZA, TAGLIERI DI SALUMI, RISOTTI E PRIMI PIATTI CON VERDURE DI STAGIONE, PESCE DI MARE O DI LAGO CRUDO O FRITTO, CARNI BIANCHE, FORMAGGI FRESCHI E DI MEDIA STAGIONATURA.
- TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12 °C.