



# PINOT NERO

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO  
DOC  
(FRIZZANTE)



PINOT NERO  
OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO DOC (FRIZZANTE)

NOTE TECNICHE

VITIGNO: pinot nero (100%)

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3500 ceppi per ettaro

ESPOSIZIONE: sud, sud-est

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, vengono portate in cantina. Qui subiscono una pressatura soffice che elimina il raspo e le bucce. Il mosto fiore così ottenuto riposa in una vasca di acciaio a bassa temperatura in modo da consentire la massima estrazione di sostanze aromatiche. Al mosto sono aggiunte sostanze chiarificanti per favorirne l'illimpidimento. La fermentazione alcolica è indotta con lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. Il vino viene poi travasato e messo in autoclave. Qui avviene la seconda fermentazione, indotta da lieviti selezionati che danno una frizzantezza naturale al vino. Il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore giallo paglierino.

OLFATTO: il profumo è fine, fruttato, leggermente erbaceo, con gradevoli note floreali.

GUSTO: al palato si presenta secco, fresco, sapido.

ABBINAMENTI: si abbina con antipasti delicati, risotti agli asparagi o con verdure, pesce, salse leggere, carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

AZIENDA AGRICOLA

**MANUELINA S.S.A.**

Frazione Ruinello di Sotto, 3/A  
27047 Santa Maria della Versa (PV)

Tel. 0385.278247 - 0385.79251

Fax 0385.278749

info@manuelina.com

**www.manuelina.com**

