



SOLONERO

PINOT NERO
DELL'OLTREPÒ PAVESE
DOC



SOLONERO
PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

NOTE TECNICHE

VITIGNO: pinot nero (100%)

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3500 ceppi per ettaro

ESPOSIZIONE: sud

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una pigiodiraspatura soffice che elimina il raspo e invia il mosto, ricco di bucce, verso il processo fermentativo. La fermentazione alcolica è indotta con l'utilizzo di lieviti selezionati attivi e si svolge a temperatura controllata. La macerazione del mosto con le bucce ha una durata variabile a seconda delle annate. Le parti solide sono poi separate dal mosto tramite pressatura. Al mosto-vino vengono aggiunti tannini nobili per accentuarne la struttura e la finezza. L'affinamento avviene in vasche di acciaio a bassa temperatura. Il vino viene infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore rosso rubino con sfumature amaranto. È brillante, con buona consistenza.

OLFATTO: al naso mostra grande eleganza; è intenso, netto con note fruttate di marasca e ribes nero.

GUSTO: al palato offre grande equilibrio, medio-buona struttura, lunga persistenza.

ABBINAMENTI: ottimo sulle carni in genere e sulla cacciagione da piuma, accompagna bene anche formaggi invecchiati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °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

