

**PINOT NERO
OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO
VINIFICATO IN BIANCO DOC (FRIZZANTE)**



NOTE TECNICHE

VITIGNO: pinot nero (100%)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3.500 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. 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

GRADO ALCOLICO: 12% vol

(grado indicativo, variabile a seconda dell'annata)

CONTIENE SOLFITI.

