



NOTE TECNICHE

DENOMINAZIONE: Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC.

VITIGNO: pinot nero.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

ESPOSIZIONE: sud.

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una pigiadiraspatura soffice che elimina il raspo e prepara il mosto, ricco di bucce, al processo fermentativo. La fermentazione alcolica è indotta con l'utilizzo di lieviti selezionati 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 sono aggiunti tannini nobili per accentuarne la struttura e la finezza. Dopo la fermentazione, il vino è affinato almeno un anno in vasca d'acciaio termocondizionata e viene successivamente filtrato, stabilizzato e imbottigliato. Affina almeno un anno in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore rosso brillante con sfumature amaranto.

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

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

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C.

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol
(grado indicativo, variabile a seconda dell'imbottigliamento).

CONTIENE SOLFITI.

ANNATA IN VENDITA: 2021.

PRODOTTO IN ITALIA.

RICONOSCIMENTI

Vinipius 2024: Quattro Rose Camune

Vitae 2024: Tre Viti e ½

Gambero Rosso 2021: Due Bicchieri Rossi (in finale per i Tre Bicchieri)

Slow Wine 2021: Top Wine - Vino Quotidiano

