

LUCRETIAE Pinot Nero Provincia di Pavia IGT Vinificato in rosa



VITIGNO	Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE	Oltrepò Pavese
TERRENO	Composizione di tipo misto, mediamente calcareo argilloso
COLTIVAZIONE	Guyot semplice
RESA PER ETTARO	90 q.li
DENSITÀ D'IMPIANTO	4500 piante per ettaro
VENDEMMIA	Manuale (terza decade di agosto)
DATI ANALITICI DELL'UVA	Zuccheri 18% Acidità tot. 8-10 g/l - ph 3,2
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice delle uve a cui segue una fermentazione a 18° C.
MATURAZIONE	Dopo la chiarifica statica, avviene una rifermentazione a temperatura controllata (18-20°C) per la presa di spuma e dopo l'imbottigliamento sosta almeno due mesi in bottiglia prima della messa in vendita.
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	Alcool 11,5% vol. Acidità tot. 6,5-7 g/l - ph 3,3 Pressione 2 bar
TEMPERATURA DI SERVIZIO	4-6 °C.
DEGUSTAZIONE	Colore rosa tenue e perlage fine. Profumo floreale di rosa, fruttato di pompelmo rosa, di amarena con accenni al pepe rosa. Al gusto è straordinariamente fruttato, con sentori di amarena, fragola e lampone.