

THEREMIN Pinot Nero Provincia di Pavia IGT



VITIGNO	Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE	Oltrepò Pavese
TERRENO	Composizione di tipo misto, mediamente calcareo argilloso
COLTIVAZIONE	Guyot semplice
RESA PER ETTARO	70 q.li
DENSITÀ D'IMPIANTO	4500 piante per ettaro
VENDEMMIA	Manuale in cassetta (terza decade di agosto)
DATI ANALITICI DELL'UVA	Zuccheri 20% Acidità tot. 7-9 g/l - ph 3,2
VINIFICAZIONE	La vinificazione avviene a contatto con le bucce per 10-12 giorni a temperatura controllata, 5-6 giorni alla temperatura di 8-10 °C e i restanti alla temperatura di 22-25 °C.
MATURAZIONE	Affinamento in barriques di 12 mesi e in bottiglia di almeno 6 mesi.
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	Alcool 12,5% vol. Acidità tot. 6-6,5 g/l - ph 3,3-3,4
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12 °C.
DEGUSTAZIONE	Colore rosso rubino intenso di ottima trasparenza con riflessi brillanti. All'olfatto si avvertono sentori di rosa e frutti di bosco, tipici della varietà, crema di spezie e polpa di prugne. Al palato tannini ben evoluti conferiscono una rotondità avvolgente.