

VIGNA DEL MORO

**Pinot Nero Provincia di Pavia IGT
Vinificato in bianco**



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 18-19% 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 12% vol. Acidità tot. 6,5-7 g/l - ph 3,2 Pressione 2 bar
TEMPERATURA DI SERVIZIO	4-6 °C.
DEGUSTAZIONE	Colore giallo paglierino scarico, spuma bianca, soffice e ricca. Perlage fine. Profumo ricco di fiori bianchi e sentori di mela verde.