



PINOT NERO 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	90 q.li
DENSITÀ D'IMPIANTO	4500 piante per ettaro
VENDEMMIA	Manuale in cassetta (terza decade di agosto)
DATI ANALITICI DELL'UVA	Zuccheri 19 % 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 acciaio di 6 mesi e in bottiglia di almeno 2 mesi.
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	Alcool 13 % vol. Acidità tot. 6-6,5 g/l - ph 3,3-3,4
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12 °C.
DEGUSTAZIONE	Colore rosso rubino con riflessi brillanti. All'olfatto si avvertono sentori di frutti di bosco, tipici della varietà, crema di spezie e cioccolato.