



## PINOT NERO Pinot Nero Provincia di Pavia IGT

<b>VITIGNO</b>	Pinot Nero
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Oltrepò Pavese
<b>TERRENO</b>	Composizione di tipo misto, mediamente calcareo argilloso
<b>COLTIVAZIONE</b>	Guyot semplice
<b>RESA PER ETTARO</b>	90 q.li
<b>DENSITÀ D'IMPIANTO</b>	4500 piante per ettaro
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale in cassetta (terza decade di agosto)
<b>DATI ANALITICI DELL'UVA</b>	Zuccheri 19 % Acidità tot. 7-9 g/l - ph 3,2
<b>VINIFICAZIONE</b>	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.
<b>MATURAZIONE</b>	Affinamento in acciaio di 6 mesi e in bottiglia di almeno 2 mesi.
<b>DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO</b>	Alcool 13 % vol. Acidità tot. 6-6,5 g/l - ph 3,3-3,4
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	10-12 °C.
<b>DEGUSTAZIONE</b>	Colore rosso rubino con riflessi brillanti. All'olfatto si avvertono sentori di frutti di bosco, tipici della varietà, crema di spezie e cioccolato.