

VIGNA DEL MORO

PROVINCIA DI PAVIA IGT - PINOT NERO
Pinot Nero vinificato in bianco (frizzante)



Vitigno	Pinot nero
Zona di produzione	Castana (Oltrepò Pavese orientale)
Composizione del terreno	Mediamente calcareo-argillosa
Sistema di allevamento	Guyot
Resa	90 quintali per ettaro
Densità di impianto	4.500 piante per ettaro
Vendemmia	Manuale (terza decade di agosto)
Dati analitici dell'uva alla vendemmia	Zuccheri: 18-19 % Acidità totale: 8-10 g/l - pH: 3,2
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve a cui segue una fermentazione a 18 °C. Dopo la chiarifica statica, avviene una rifermentazione a temperatura controllata (18-20 °C) per la presa di spuma. Dopo l'imbottigliamento sosta almeno 2 mesi in bottiglia prima della messa in vendita.
Dati analitici del vino all'imbottigliamento	Alcool: 12% vol. Acidità totale: 6,5-7 g/l – pH: 3,2 Pressione: 2 bar
Temperatura di servizio	4-6 °C
Note di degustazione	Vino di colore giallo paglierino scarico, spuma bianca, soffice e ricca. <i>Perlage</i> fine. Profumo ricco di fiori bianchi e sentori di mela verde.
Abbinamenti	È un vino che ben si accompagna a insalate di mare, grigliate di pesce, frittate. Ottimo come aperitivo.