

## PINOT NERO

### PROVINCIA DI PAVIA IGT - PINOT NERO Pinot Nero vinificato in rosso (fermo)



<b>Vitigno</b>	Pinot nero (100%)
<b>Zona di produzione</b>	Montù Beccaria (Oltrepò Pavese orientale)
<b>Composizione del terreno</b>	Di tipo misto, mediamente calcareo-argillosa
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot semplice
<b>Resa</b>	90 quintali per ettaro
<b>Densità di impianto</b>	4.500 piante per ettaro
<b>Vendemmia</b>	Manuale in cassetta (terza decade di agosto)
<b>Dati analitici dell'uva alla vendemmia</b>	Zuccheri: 18-19% Acidità totale: 7-9 g/l pH: 3,2
<b>Vinificazione</b>	Macerazione 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. Affinamento per 6 mesi in acciaio e per almeno 3 mesi in bottiglia.
<b>Dati analitici del vino all'imbottigliamento</b>	Alcool: 13% vol Acidità totale: 6,5-7 g/l pH: 3,2
<b>Temperatura di servizio</b>	14-16 °C
<b>Note di degustazione</b>	Vino di colore rosso rubino con riflessi brillanti. All'olfatto si avvertono note di frutti di bosco e spezie, tipiche della varietà, e un sentore di cioccolato.
<b>Abbinamenti</b>	È un ottimo vino per accompagnare carni rosse e formaggi di media stagionatura.