

## VIGNA DEL MORO

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



<b>Vitigno</b>	Pinot nero (100%)
<b>Zona di produzione</b>	Castana (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 (terza decade di agosto)
<b>Dati analitici dell'uva alla vendemmia</b>	Zuccheri: 18-19% Acidità totale: 8-10 g/l pH: 3,2
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Dati analitici del vino all'imbottigliamento</b>	Alcool: 12% vol Acidità totale: 6,5-7 g/l pH: 3,2 Pressione: 2 bar
<b>Temperatura di servizio</b>	4-6 °C
<b>Note di degustazione</b>	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.
<b>Abbinamenti</b>	È un vino che ben si accompagna a insalate di mare, grigliate di pesce, frittate. Ottimo come aperitivo.