

SAX

PROVINCIA DI PAVIA IGT – PINOT NERO



Vitigni	Pinot nero (100%).
Zona di produzione	Montù Beccaria (Oltrepò Pavese orientale).
Composizione del terreno	Di tipo misto, mediamente calcareo-argillosa.
Sistema di allevamento	Guyot semplice
Resa	80 quintali per ettaro
Densità di impianto	4.500 piante per ettaro
Vendemmia	Manuale in cassetta (ultima decade di agosto)
Dati analitici dell'uva alla vendemmia	Zuccheri: 20% Acidità totale: 7 g/l pH: 3,4
Vinificazione	Macerazione a contatto con le bucce per 10-12 giorni a temperatura controllata. Affinamento per 6 mesi in acciaio e per almeno 3 mesi in bottiglia.
Dati analitici del vino all'imbottigliamento	Alcool: 13,5% vol Acidità totale: 6,5 g/l pH: 3,5
Temperatura di servizio	14-16 °C
Note di degustazione	Vino di colore rosso rubino con riflessi brillanti. All'olfatto e al gusto si avvertono note di frutti di bosco e spezie, tipiche della varietà, e un lieve sentore di cioccolato.
Abbinamenti consigliati	È un ottimo vino per accompagnare primi piatti delicati, carni rosse e formaggi di media stagionatura.