



THEREMIN 2016
PROVINCIA DI PAVIA IGT - PINOT NERO
Pinot Nero affinato in legno

Vitigno	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	70 quintali per ettaro.
Densità di impianto	4.500 piante per ettaro.
Vendemmia	Manuale in cassetta nella terza decade di agosto.
Dati analitici dell'uva alla vendemmia	Zuccheri: 20,5% Acidità totale: 7 g/l pH: 3,3
Vinificazione	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 12 mesi in <i>barrique</i> e per almeno 6 mesi in bottiglia.
Dati analitici del vino all'imbottigliamento	Gradazione alcolica: 13,5% vol Acidità totale: 6 g/l pH: 3,4
Temperatura di servizio	14-16 °C
Note di degustazione	Vino di colore rosso rubino intenso di ottima trasparenza con riflessi brillanti. All'olfatto si avvertono note pienamente varietali di rosa, frutti di bosco e spezie. Al palato tannini ben evoluti conferiscono una rotondità avvolgente.
Abbinamenti consigliati	È un ottimo vino per accompagnare primi piatti con sughi di carne, carni rosse e formaggi stagionati.