



LUCRETIAE 2019

PROVINCIA DI PAVIA IGT - PINOT NERO

Pinot Nero vinificato in rosa (frizzante)



Vitigno	Pinot nero (100%).
Zona di produzione	Castana (Oltrepò Pavese orientale).
Composizione del terreno	Di tipo misto, mediamente calcareo-argillosa.
Sistema di allevamento	Guyot semplice.
Resa	90 quintali per ettaro.
Densità di impianto	4.500 piante per ettaro.
Vendemmia	Manuale nella terza decade di agosto.
Dati analitici dell'uva alla vendemmia	Zuccheri: 18% Acidità totale: 8 g/l pH: 3,1
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	Gradazione alcolica: 12% vol Acidità totale: 6,5 g/l pH: 3,3 Pressione: 2 bar
Temperatura di servizio	4-6 °C
Note di degustazione	Vino di colore rosa tenue e <i>perlage</i> fine. Profumo floreale di rosa, fruttato di pompelmo rosa e amarena, con una nota di pepe rosa. Al gusto è fruttato, con sentori di amarena, fragola e lampone.
Abbinamenti consigliati	È un vino che ben si accompagna a insalate di mare, grigliate di pesce e frittate. Ottimo come aperitivo.