

PINOT NERO DELL' OLTREPÓ PAVESE DOC



Tipologia	Vino rosso fermo
Vitigno	100% Pinot Nero
Comune:	Torrazza Coste, Rocca Susella
Vinificazione e affinamento	Le uve raccolte manualmente vengono pigiate, previa diraspatura. Il mosto ottenuto viene successivamente travasato in vasche di acciaio per una breve macerazione a freddo, seguita dalla fermentazione a temperatura controllata. Al termine della fermentazione, a seconda dell'annata, il vino riposa per almeno 6 mesi in vasche di acciaio e in barriques di terzo passaggio.
Note degustative	Rosso rubino con riflessi granati. Seducente intensità olfattiva caratterizzata da piccoli frutti rossi che spaziano dal ribes alla ciliegia, per poi virare su note floreali di viola e concludere con un leggero tocco pepato e balsamico. Al palato è avvolgente, fresco, abbellito da tannini leggeri e da una gradevole sapidità. Finale garbato e persistente.
Abbinamenti	Si sposa perfettamente con la pasta al ragù di coniglio, carni bianche e da cortile, risotti di terra e torte salate.
Temperatura di servizio	14°-18°C
Formato	75 cl
Gradazione alcolica	13,00% Vol.