



Rosso Fermo

Pinot Nero

OLTREPÒ PAVESE DOC

*L'eleganza e la tradizione,
interpretate con uno stile moderno
e fresco: è semplice poesia.*



TIPOLOGIA

Vino Rosso Fermo

UVE

100% Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Torrazza Coste e Rocca Susella

TIPOLOGIA DI TERRENI

Terreni argillosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte manualmente vengono pigiate, previa diraspatura e successivamente travasate in vasche di acciaio per una breve macerazione a freddo, seguita dalla fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Il vino riposa per almeno 6 mesi in vasche di acciaio e in barriques di terzo passaggio.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo intenso di frutti rossi, fiori di viola e note pepate e balsamiche. Al palato, è avvolgente, fresco, con tannini leggeri e buona sapidità. Finale persistente.

ABBINAMENTI

Si sposa perfettamente con la pasta al ragù di coniglio, carni bianche e da cortile, risotti di terra e torte salate.

FORMATO

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 18° C