

Le Cascine



Pinot Nero Vin. in Bianco

Oltrepò Pavese - Denominazione di Origine Controllata - Frizzante

PROVENIENZA:

Oltrepò Pavese

VITIGNO:

Pinot Nero vinificato in bianco

TERRENO:

Argilloso limoso con marna calcarea e gessi sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice delle uve con pressa pneumatica. Fermentazione a 16°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO:

In Vasche di acciaio inox e successiva rifermentazione naturale in autoclave a 16°C con lieviti selezionati. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5% vol.

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

OLFATTO:

Intenso, con profumi di fiori bianchi e leggera nota fruttata agrumata che evolve verso la mela con l'evoluzione.

GUSTO:

Secco, fresco, asciutto. Ha una piacevole nota acidula che conferisce freschezza e facilità di beva.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Vino da aperitivo. Accompagna bene la pizza, le insalate di mare e le insalate di stagione e i primi piatti leggeri.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Urta - Spagna
Sashimi - Giappone

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° - 12°C

CURIOSITÀ:

Il nome significa piccola pigna, indicando la caratteristica tipica della pianta di produrre piccoli grappoli d'uva.