

*C'era  
una volta...*

## Pinot Noir DOC

### Vino Rosso Fermo

Il vitigno Pinot nero deve il nome alla caratteristica forma a "pigna" del grappolo d'uva. Già nel 1500 era presente nelle colline piacentine e pavesi, ma il vitigno che conosciamo deriva probabilmente da quello francese. Coltivato in terreni marnosi-calcarei come quelli della Lombardia e del Piemonte, esprime le sue caratteristiche di vitigno impegnativo da lavorare, infatti anche nelle tecniche di cantina è necessaria una sapiente conoscenza delle sue caratteristiche per poterne esaltare i profumi.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013



Pinot Noir / DOC Oltrepò Pavese:

**PROVENIENZA:** Oltrepò Pavese

**VITIGNO:** Pinot Nero in purezza vinificato in rosso

**TERRENO:** terreno Argilloso, con marna calcarea e gessi sito intorno al 45° parallelo nord.

**COLTIVAZIONE DELLA VITE:** cordone speronato e guyot

**RACCOLTA:** manuale in cassetta

**VINIFICAZIONE:** pigiadiraspatura delle uve con macerazione prefermentativa e macroossigenazione per ottenere il suo inconfondibile colore. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

**AFFINAMENTO:** in vasche di acciaio Inox. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** sterile a freddo

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol.

**COLORE:** Rosso rubino carico vivace con spuma violacea compatta e persistente

**OLFATTO:** Intenso, persistente, sentori di viola selvatica, ciliegia, frutti di bosco, note floreali di acacia, fiori bianchi e spezie come il pepe nero

**GUSTO:** Pieno, avvolgente, morbido, persistente con retrogusto rotondo e tannino piacevolmente strutturato, fresco e sapido

**ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:** Escargot a la Bourguignonne –Francia  
Fajitas – Messico

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18° C