

# Le Cascine®

## Pinot Nero Vin. in Bianco DOC

### Vino Bianco Frizzante

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



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



Pinot Nero Vin.in Bianco:

**PROVENIENZA:** Oltrepò Pavese

**VITIGNO:** Pinot Nero in purezza 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 INTERNAZIONALI:** Urta – Spagna Sashimi – Giappone

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°C – 12°C

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