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 sucessiva 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.