Pinot Noir Provincia di Pavia IGP

Vino Rosso Fermo

Vino ideale con primi piatti, brasato e carne alla griglia e formaggi di media stagionatura.



Provincia di Pavia - Indicazione Geografica Tipica

PROVENIENZA: Provincia di Pavia

VITIGNO: Pinot Nero

TERRENO: Argilloso limoso con marna calcarea sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Guyot

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura con macerazione pellicolare e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

AFFINAMENTO: In Vasche di acciaio inox e sucessiva rifermentazione naturale in autoclave a 18°C. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

COLORE: Rosso rubino con riflessi granati

OLFATTO: Intenso e persistente, fruttato, ricorda i mirtilli e le fragole

GUSTO: Fresco, sapido e bilanciato, con piacevoli note speziata

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Escargot - Francia, Fajitas - Messico

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18°C