



SCHEDA VINI



PINOT NERO Oltrepò Pavese DOP - VIVACE "Classico"

12%

Grado
alcolico

100%

Pinot nero

8-10°

Temperatura
di servizio

TIPOLOGIA DI VINO: Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE: Borgoratto Mormorolo e Borgo Priolo Oltrepò Pavese

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3.500 ceppi/Ha

TERRENO: calcareo

VINIFICAZIONE: dopo la raccolta che avviene a mano, sottoposte a pressatura soffice, e poi vinificate in bianco a temperatura controllata

AFFINAMENTO: reso frizzante da rifermentazione in autoclave

IMBOTTIGLIAMENTO: mese di febbraio

ACIDITÀ FISSA: 6,50

PH: 3,20

ESTRATTO SECCO: 23,00

NOTE DEGUSTATIVE: uno dei vini tipici del territorio, da uve Pinot nero con rifermentazione in autoclave dal colore giallo paglierino con riflessi rosa tenue a seconda delle annate, con profumi erbacei e floreali, con un note di pesca a polpa bianca e crosta di pane, equilibrato sia al naso che al palato, vivace con buona persistenza, fresco e gradevole da consumarsi giovane.

ABBINAMENTI CIBO: come aperitivo – salumi – frittura di verdure – pesce primi piatti leggeri

ABBINAMENTO REGIONALE: risotto alla certosina

Classico

BIANCHI

