



SCHEMA VINI



PINOT NERO Oltrepò Pavese DOC - VIVACE "Selezione"

12%

Grado
alcolico

100%

Pinot nero

6-8°

Temperatura
di servizio

TIPOLOGIA DI VINO: Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: Borgoratto Mormorolo e Casteggio Oltrepò Pavese

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000 ceppi/Ha

TERRENO: calcareo con vene gessose

VINIFICAZIONE: le uve vengono vendemmiate a mano in cassette, sottoposte a soffice pressatura. Vengono vinificate in bianco a temperatura controllata

AFFINAMENTO: sosta in vasche di acciaio con mantenimento in sospensione delle fecce nobili

IMBOTTIGLIAMENTO: mese di marzo

ACIDITÀ FISSA: 6,80

PH: 3,00

ESTRATTO SECCO: 25,00

NOTE DEGUSTATIVE: vinificato in bianco dal colore giallo paglierino chiaro con un lievi riflessi rosati. Nella sua versione vivace si presenta con perlage persistente, ha un profumo erbaceo e delicatamente floreale con note che richiamano a fiori bianchi, frutta a polpa bianca, con un sentore finale di mandorla amara, al gusto emerge una nota croccante di mela verde, è secco, con una morbidezza e freschezza piacevoli, e una buona sapidità.

ABBINAMENTI CIBO: aperitivo – antipasti a base di salumi carni e pesci bianchi.

ABBINAMENTO REGIONALE: crostini di pancetta pavese

Selezione

BIANCHI

