



SCHEMA VINI



Re.Noir Oltrepò Pavese DOC - "Riserva"

13,5%

Grado
alcolico

100%

Pinot Nero

16-18°

Temperatura
di servizio

TIPOLOGIA DI VINO: D.O.C. Pinot Nero Oltrepò Pavese

ZONA DI PRODUZIONE: Borgoratto Mormorolo Oltrepò Pavese

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000 ceppi/Ha

TERRENO: argilloso- calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato con potatura corta

VINIFICAZIONE: vendemmia prima decade di settembre con selezione dei grappoli in vigneto e successiva ulteriore cernita in cantina prima della diraspa-pigiatura. Macerazione per due settimane con ripetuti delastage.

AFFINAMENTO: Al termine della fermentazione malolattica, il vino prosegue il suo affinamento per circa 12 mesi in barrique di rovere francese

IMBOTTIGLIAMENTO: le bottiglie sono conservate coricate in locali termicamente stabili, per 15 mesi prima della messe in vendita

ACIDITÀ FISSA: 5,50

PH: 3,40

ESTRATTO SECCO: 30,00

NOTE DEGUSTATIVE: colore rosso rubino intenso, al naso è raffinato ed elegante, netti sentori di frutta rossa ciliegie, mirtili e ribes nero, lasciando spazio a sentori di rosa canina e viola, su uno sfondo di speziature dalla cannella ai chiodi di garofano, in bocca è caldo e avvolgente, con tannini setosi ed equilibrati

ABBINAMENTI CIBO: filetto di maiale con salsa alle prugne

ABBINAMENTO REGIONALE: risotto con fagiolo borlotto di Gambolò e caprino

RISERVA

