



SCHEMA VINI

L'ALTRO PINOT NERO Oltrepò Pavese IGT

13%

Grado
alcolico

100%

Pinot
nero

12-13°

Temperatura
di servizio



TIPOLOGIA DI VINO: IGT Pinot nero dell'Oltrepò Pavese

ZONA DI PRODUZIONE: Borgoratto Mormorolo

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000 ceppi/Ha

TERRENO : sabbioso

VINIFICAZIONE: macerazione a freddo pre-fermentativa

AFFINAMENTO: acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO: primavera successiva con eliminazione dell'ossigeno in eccesso

ACIDITÀ FISSA: 5,50

PH : 3,20

ESTRATTO SECCO: 28,00

NOTE DEGUSTATIVE: colore rosso rubino brillante, al naso ha una complessità che esalta piccoli frutti rossi come ribes rosso, cassis virando su arance sanguinelle e sottobosco una leggera nota di pepe rosa, una nota di liquirizia dolce, al sorso è setoso e caldo con una buona persistenza, sapido con tannini smussati e una seducente morbidezza, finezza ed eleganza

ABBINAMENTI CIBO: assiette di formaggi, arrostiti, selvaggina, primi piatti con sughi e creme

ABBINAMENTO REGIONALE: oca con le verze

ROSSI

