



SCHEDA VINI

PINOT NERO Oltrepò Pavese DOP - PRIMAROSA Rosato



11,5%

Grado
alcolico

85%

Pinot nero

15%

Uva rara

8-10°

Temperatura
di servizio

TIPOLOGIA DI VINO: Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE: Borgoratto Mormorolo Oltrepò Pavese

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000 ceppi/Ha

TERRENO: calcareo

VINIFICAZIONE: le uve di Pinot Nero e altri vitigni a bacca rossa dopo la pigiadiraspatura danno un mosto che rimane a contatto con le bucce per poche ore

AFFINAMENTO: in vasche di acciaio con permanenza sulle fecce per circa due mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: mese di aprile

ACIDITÀ FISSA: 6,80

PH: 3,20

ESTRATTO SECCO: 26,00

NOTE DEGUSTATIVE: vino rosato frizzante da uve di Pinot nero e piccola percentuale di uva rara. Colore rosa cerasuolo brillante, dal profumo floreale di iris e mammola con un irrompere di ciliegie fragranti e carnose che gli conferisce una sensazione di vivacità sia al naso che al gusto, di buon corpo, fresco con buona sapidità

ABBINAMENTI CIBO: come aperitivo – paste con pomodoro – zuppe di pesce pesci arrosto – funghi - formaggi freschi

ABBINAMENTO REGIONALE: michetta con crescenza

CONTIENE SOLFITI
PRODOTTO IN ITALIA

SPECIALI

