



## 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

CONTIENE SOLFITI  
PRODOTTO IN ITALIA

RISERVA

