

PINOT NERO VIVACE BIANCO IGP

VARIETA' UVE: Pinot Nero 100% Coltivata e vinificata in
Agricoltura Biologica Certificata: Valoritalia IT BIO 015

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano metà agosto.

Tecnica di produzione: Pressatura soffice delle uve con immediata separazione del mosto dalle vinacce.

Fermentazione in acciaio inox a 18°C per 20 gg.

Maturazione 6/8 mesi in acciaio.

Rifermentazione naturale a primavera 25/30 gg. in autoclave per leggera vivacità tipica dell' Oltrepò Pavese.

Trattamenti: refrigerazione – centrifugazione –microfiltrazione.
Imbottigliamento e stoccaggio per affinamento 6/8 mesi.

Consumo ottimale : Dopo 1/3 anni dalla vendemmia.

Durata : 3/4 anni

Totale produzione: 7.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

Colore –Giallo paglierino abbastanza carico brillante con buona viscosità.

Profumo –Delicato, fragrante, di discreta persistenza con sentore di mandorla amara.

Sapore – Secco, armonico con fondo fruttato, gradevolmente persistente. Buona corposità.

Temperatura di servizio 8/10°C

Grado alcolico 12% vol.

Zuccheri residui 0,5 gr/lit max.

Formato bottiglia 0,75 lt

Accostamento cibi: Ottimo come aperitivo, accompagna ogni antipasto, delicati risotti con verdure, e piatti a base di pesce con salse delicate.

