

PINOT ROSE' VIVACE IGP "Vigna Barona"



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

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano metà agosto.

Tecnica di produzione: Macerazione 24/36 ore sulle bucce, fermentazione 20 gg. in botti acciaio inox a 18°C - maturazione e stoccaggio in botti di acciaio inox. Rifermentazione naturale in primavera successiva alla vendemmia per leggera vivacità tipica dell' Oltrepò Pavese.

Trattamenti: refrigerazione – microfiltrazione. Imbottigliamento e stoccaggio 2/3 mesi per affinamento.

Consumo ottimale : Dopo 1/2 anni dalla vendemmia.

Durata : 3 anni

Totale produzione: 7.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

Colore – Rosa intenso, con riflessi violacei.

Profumo - Intenso, penetrante con note fruttate.

Sapore – Morbido, fresco, molto fine.

Temperatura di servizio 4/6°C

Grado alcolico 12% vol.

Zuccheri residui 1,2 gr/lit max.

Formato bottiglia 0,75 lit

Accostamento cibi: Vino tipico per antipasti e primi piatti.

Ottimo con gamberi, scampi e aragoste

