



Pinot Nero

D.o.p. Oltrepò Pavese

Tipologia	Vino Rosso Fermo
Uve	Pinot Nero
Zona di Produzione	Comuni di Montù Beccaria e Santa Maria della Versa
Vinificazione	Le uve appena raccolte vengono diraspate sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto fermenta a contatto con le bucce a in tini d'acciaio a temperatura controllata.
Imbottigliamento	Al termine della fermentazione il vino viene trasferito in vasche di cemento dove riposa per almeno 6 mesi prima dell'imbottigliamento.
Nel bicchiere	Vino fermo
Caratteristiche organolettiche	Colore tipico rosso rubino brillante. Profumo intenso, fine, persistente. I sentori fruttati ed erbacei si uniscono armonicamente. Gusto pieno, vellutato e persistente. Vino armonico ben supportato dal corpo e dai delicati tannini.
Temperatura di servizio	14°-16° C
Formato	75 cl
Alcool	12% Vol.
Abbinamenti	Ottimo sulle carni in genere, primi piatti con condimento a base di carne e ben accompagna formaggi invecchiati.