

La Piotta

OLTREPÒ

LINEA PIOTA

Pinot Nero

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC



TIPOLOGIA:

Rosso fermo

VITIGNI:

Pinot Nero

TERRENO:

Calcareo/Marnoso

VINIFICAZIONE:

Dopo un'attenta vendemmia manuale delle uve e la pigiadisraspatura il mosto viene avviato alla fermentazione con le bucce a temperatura controllata per 10-12 giorni, durante la quale sono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso tendente al granato, ha profumo elegante con sentori di piccoli frutti di bosco e liquerizia. Al palato è di buona struttura, caldo e avvolgente. Quasi vellutato, conserva piacevoli tannini

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5 %vol

ABBINAMENTI:

Si abbina bene alla selvaggina, le carni in genere e i formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18°C

CONSERVAZIONE:

In luogo fresco e asciutto per 20-24 mesi

FORMATO:

0,75 l

Contiene solfiti

WWW.LAPIOTTAOLTREPO.IT