

La Piotta

OLTREPÒ

RISERVA "LUIGI PADROGGI"

Pinot Nero

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC



TIPOLOGIA:

Rosso fermo

VITIGNI:

Pinot Nero

TERRENO:

Calcareo/Marnoso

VINIFICAZIONE:

Dopo un'attenta vendemmia manuale 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. Il vino affina per 12 mesi in barrique e per 12 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso scarico, con sfumature granate. Al naso presenta sentori di ribes nero, mirtillo, liquerizia e sottobosco. In bocca presenta un'elegante struttura tannica, con note fresche ed avvolgenti di confettura di prugne e spezie dolci

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5 %vol

ABBINAMENTI:

Si abbina bene ad arrosti, carni rosse alla brace e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18°C

CONSERVAZIONE:

In luogo fresco e asciutto per 30-36 mesi

FORMATO:

0,75 l

Contiene solfiti

WWW.LAPIOTTAOLTREPO.IT