



PINOT NERO vin. rosé OP doc

VITIGNO: Pinot Nero 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese (Lombardia sudoccidentale).

VENDEMMIA: a giusta maturazione (ultima settimana di agosto - prima settimana di settembre).

VINIFICAZIONE: dopo la diraspo-pigiatura si lascia il mosto a contatto con le bucce per 24 ore al termine delle quali si procede alla separazione delle parti solide dalle liquide. Segue illimpidimento e fermentazione controllata. La seconda fermentazione avviene in autoclave.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO:

alcol	11,5%
acidità totale	6,5 g/l
pH	3,15

DEGUSTAZIONE: colore rosa intenso con riflessi luminosi. Sottile all'olfatto, delicato, profumi floreali di rosa e fruttati. Al gusto si presenta fresco, beverino, vivace.

GRADO ALCOLICO: 11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: insalata di mare, grigliate di pesce e verdure, frittate.