



Cantine Francesco Montagna

Viti di Luna

PINOT NERO dell'OLTREPÒ PAVESE doc

VITIGNO: Pinot Nero 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese (Lombardia sudoccidentale).

TERRENO: composizione di tipo misto tendente al calcareo argilloso.

COLTIVAZIONE: vigneti allevati a spalliera a bassa resa (50-60 hl/ha).

VENDEMMIA: manuale a giusta maturazione (seconda settimane di settembre).

DATI ANALITICI DELL'UVA: zuccheri 20-21 %
acidità totale 8 g/l
pH 3,3

VINIFICAZIONE: macerazione di 8 - 10 giorni a contatto con le bucce alla temperatura di 25°C, con giornalieri rimontaggi e follature.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO: alcool 13%
acidità totale 5-6g/l
pH 3,4

DEGUSTAZIONE: presenta un colore rosso rubino di ottima trasparenza, intenso. Si avverte una leggera rosa e frutti di bosco. Le note speziate e vanigliate sono discrete. I tannini pur nella loro importanza sono ben evoluti e si fondono perfettamente alla struttura del vino.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Carni rosse, alla griglia, arrosti.