

Viti di Luna

PINOT NERO OP doc vinificato in rosa

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 (ultima settimana di agosto - prima settimana di settembre).

DATI ANALITICI DELL'UVA: zuccheri 18-20 %
acidità totale 9g/l
pH 3,1

VINIFICAZIONE: dopo la diraspò-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: alcool 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.