



## FIORAVANTI

### PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Il Pinot Nero ha un colore rosso che non è mai troppo marcato e si riconosce per un profumo molto caratteristico di piccoli frutti di bosco (soprattutto ribes, ma anche mora e lampone). È adatto a un invecchiamento fino a 5 anni.

L'azienda è in conversione biologica: il terreno è coltivato seguendo il precetto agroambientale con il minimo utilizzo di sostanze antiparassitarie e insetticidi.

#### *Caratteristiche del vigneto*

**Tipo di allevamento:** controspalliera

**Tipo di potatura:** Guyot

**Esposizione:** nord-est

**Ceppi per ettaro:** 4.000-4.500

**Resa per ettaro:** 90 quintali

#### *Note di degustazione*

**Vista:** colore rosso rubino.

**Olfatto:** molto intenso, con sentori di frutta rossa giovane.

**Gusto:** fruttato, intenso, perfetta corrispondenza con le sensazioni olfattive, invitante.

**Abbinamenti:** ottimo con paste dai condimenti freschi che ne esaltino le note fruttate, perfetto sulle carni rosse con cottura al sangue.

**Temperatura di servizio:** 15-18 °C