



## PEROROSSINO

### OLTREPÒ PAVESE ROSSO DOC

Ottenuto dall'uvaggio di Croatina, Barbera, uva rara e altri vitigni autoctoni dimenticati, il Perorossino prende il nome dalle foglie del pero situato nel mezzo dell'appezzamento, che si tingono di rosso in tempo di vendemmia. È un vino che sprigiona tutta la rusticità del territorio, ma non è privo di profumi eleganti: un vino di una volta, che sarebbe stato molto apprezzato dai nostri nonni.

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:** contropalliera

**Tipo di potatura:** Guyot

**Esposizione:** est, sud-est

**Ceppi per ettaro:** 4.000-4.500

**Resa per ettaro:** 40 quintali

#### *Note di degustazione*

**Vista:** colore rosso granato con unghia mattonata.

**Olfatto:** bouquet molto personale, con note che spaziano dal floreale allo speziato al fruttato.

**Gusto:** di corpo, robusto, si impone al palato.

**Abbinamenti:** carni rosse di lunga cottura, selvaggina.

**Temperatura di servizio:** 15-18 °C