



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