



MON CARUL

DATI TECNICI



FIORAVANTI
2018



Pinot Nero
dell'Oltrepò Pavese
DOC



Vino rosso fermo



Pinot nero
(100%)



Grado alcolico: 13,5% vol
Zucchero residuo: 2 g/l
Acidità totale: 6 g/l
pH: 3,28
Estratto secco totale: 29 g/l

IN DEGUSTAZIONE



Colore rosso rubino.



Molto intenso,
con sentori
di frutta rossa giovane.



Fruttato e invitante,
perfetta corrispondenza al gusto
delle sensazioni olfattive.



15-18 °C



Ottimo con paste dai condimenti freschi
che ne esaltino le note fruttate.
Perfetto sulle carni rosse
con cottura al sangue.



IL PINOT NERO IN OLTREPÒ

Il pinot nero ha in Oltrepò Pavese una tradizione lunga ormai più di 150 anni. Fu il conte Augusto Giorgi di Vistarino il primo a importare barbatelle di pinot nero dalla Francia attorno al 1860. Oggi, con i suoi 3.000 ettari di pinot nero l'Oltrepò Pavese è il primo produttore italiano di questo nobile vitigno. In Oltrepò Pavese sono coltivati sia i cloni adatti alla vinificazione in bianco sia quelli adatti alla vinificazione in rosso. L'Oltrepò Pavese è attraversato dal 45° parallelo, il famoso "parallelo del vino" che percorre alcune delle zone più vocate alla viticoltura, come la Willamette Valley in Oregon, dove sono prodotti oggi alcuni dei Pinot Neri più famosi al mondo.



VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale in cassetta. Pigiadiraspatura e macerazione a freddo (5-10 °C) per 3 giorni. La macerazione prosegue a 24-26 °C per 6-7 giorni. Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento in *barrique* per 3-5 mesi e in bottiglia per almeno 3 mesi.



I VIGNETI

Sistema di allevamento:
controspalliera

Sistema di potatura:
Guyot

Esposizione:
nord-est

Tipo di suolo:
misto (pietra e calcare)

Altitudine:
350 m s.l.m.

Età media delle viti:
35 anni

Ceppi per ettaro:
4.000-4.500

Resa per ettaro:
90 quintali

