



# MON CARUL



VINO BIOLOGICO

## DATI TECNICI



**FIORAVANTI**  
2021



Pinot Nero  
dell'Oltrepò Pavese  
DOC



Vino rosso fermo



Pinot nero  
(100%)



Grado alcolico: 13,5% vol  
Zucchero residuo: 4 g/l  
Acidità totale: 5,9 g/l  
pH: 3,35  
Estratto secco totale: 28 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 esaltano 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. 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. Il 15% del vino proviene dall'annata precedente e matura 1 anno in botti di rovere austriaca. Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.



## IL VIGNETO

**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

