

DATI TECNICI

PINOT NERO VITICOLTORI IN MONTECALVO 2021

Pinot Nero
Oltrepò Pavese
DOC

Vino rosso fermo

Pinot nero
(100%)

Grado alcolico: 13,5% vol
Zucchero residuo: 4 g/l
Acidità totale: 6,3 g/l
pH: 3,30
Estratto secco totale: 28 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino
con unghia aranciata.

Note di piccoli frutti rossi e spezie,
con sentori terziari di cuoio.

Mostra buona struttura
e notevole eleganza.
Un Pinot Nero
pienamente territoriale.

15-18 °C

Ottimo con arrosti, selvaggina
e formaggi di capra stagionati.

IL PINOT NERO IN OLTREPÒ

Il pinot nero ha in Oltrepò Pavese una tradizione ormai lunghissima, essendo stato importato dalla Francia attorno al 1850.

Oggi, con i suoi 3.000 ettari di pinot nero 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. Oltrepò Pavese, attraversato dal 45° parallelo, il 45° parallelo 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

Nasce da uve accuratamente selezionate nel territorio di Montecalvo Versiglia. 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 in botti di rovere austriaca, dove matura successivamente per 6 mesi. Infine, riposa 6 mesi in bottiglia.

I VIGNETI

Sistema di allevamento:
contropalliera
Sistema di potatura:
Guyot
Esposizione:
nord, nord-est, nord-ovest
Tipo di suolo:
misto (pietra e calcare)
Altitudine:
dai 300 ai 500 m s.l.m.
Età media delle viti:
35 anni
Ceppi per ettaro:
4.000-4.500
Resa per ettaro:
80 quintali