

FIORAVANTI

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC



MON CARUL



Da vigneti acquistati nei primi anni Novanta dalla famiglia Fioravanti nasce questo Pinot Nero dal frutto intenso e goloso. Le uve vengono raccolte nella prima decade di settembre e pigiate entro un'ora dalla raccolta. La **macerazione** si protrae per **circa 10 giorni** (i primi 3 giorni con temperature inferiori ai 3 °C) prima che la base venga suddivisa in 2 distinte partite: la prima (circa l'85%) proseguirà il suo percorso in acciaio, la seconda (circa il 15%) subirà un **passaggio in botti di rovere**.

Le basi vengono assemblate dopo 6 mesi e messe in bottiglia a luglio.

Il vino, con le sue **note di mora e ribes**, è pienamente rispettoso del vitigno; il leggero affinamento in legno ne completa la struttura, addolcendone i tannini. Viene esaltato da primi piatti con condimenti di carne rossa o selvaggina e **secondi di carne leggeri** ed estivi.

Un vino che vuole farsi bere e amare, da godersi guardandosi negli occhi quando le parole diventano superflue.

Ottimo a 14-16 °C.

TRADIZIONE,
ESPERIENZA...
PASSIONI DI QUALITÀ