

DATI TECNICI



PINOT NERO
VITICOLTORI IN
MONTECALVO 2021



Pinot Nero
dell'Oltrepò Pavese
DOC



Vino rosso fermo



Pinot nero



Grado alcolico: 13,5% vol
Zucchero totale: 5 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
pH: 3,30
Estratto secco totale: 28 g/l
Contiene solfiti
Energia: 78 kcal x 100 ml

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 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

Nasce da uve accuratamente selezionate nel territorio di Montecalvo Versiggia.

Pigiadiraspatura e macerazione a freddo (5-10 °C) per 3 giorni. La macerazione prosegue a 24-26 °C per 6-7 giorni. Infine, riposa 6 mesi in bottiglia.



I VIGNETI

Sistema di allevamento:
controspalliera

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

