

# PINOT NERO

**Name**  
Pinot Noir  
**Production area**  
Oltrepò Pavese  
**Vineyard altitude**  
296mt. above sea level  
**Grapes**  
Pinot Noir 100%  
**Training system**  
Guyot  
**Harvest**  
Manual in boxes of 16kg  
Selection of best grapes in the vineyard  
**Period**  
September - october  
by daily maturation verification  
**Vinification**  
10 days of maceration with  
daily replacements, maturation  
in steel tanks, for at least  
18 months in wooden  
oak barrels  
**Number of bottles**  
2382  
**Color**  
Intense ruby red  
**Perfumes**  
Great complexity with ripe red fruit  
and spicy notes  
**Flavor**  
Soft, structured, slightly tannic with  
an aftertaste of red fruits  
**Alcohol content**  
13,5%  
**Serving temperature**  
16-18°  
**Package**  
Single wooden box with  
hot stamped gold logo  
**Particularity**  
Aged in 225lt barriques



**Nome**  
Pinot Nero  
**Zona di produzione**  
Oltrepò Pavese  
**Altitudine media dei vigneti**  
296mt. s.l.m.  
**Uve**  
Pinot Nero 100%  
**Sistema di allevamento**  
Guyot  
**Vendemmia**  
Manuale in cassette da 16kg  
Selezione in vigna dei migliori grappoli  
**Periodo di raccolta**  
Settembre - ottobre  
previa verifica curva di maturazione  
**Vinificazione**  
10 giorni di macerazione con  
rimontaggi quotidiani, maturazione  
in vasche di acciaio, affinamento  
per almeno 18 mesi in barrique  
di rovere  
**Numero di bottiglie prodotte**  
2382  
**Colore**  
Rosso rubino intenso  
**Profumi**  
Di grande complessità con frutta  
rossa matura e note speziate  
**Sapore**  
Morbido, strutturato, lievemente  
tannico, con sentori di frutta rossa  
**Gradazione alcolica**  
13,5%  
**Temperatura di servizio**  
16-18°  
**Confezione**  
Cofanetto singolo in legno con  
marchio oro stampato a caldo  
**Particolarità**  
Affinato in barrique da 225lt