

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

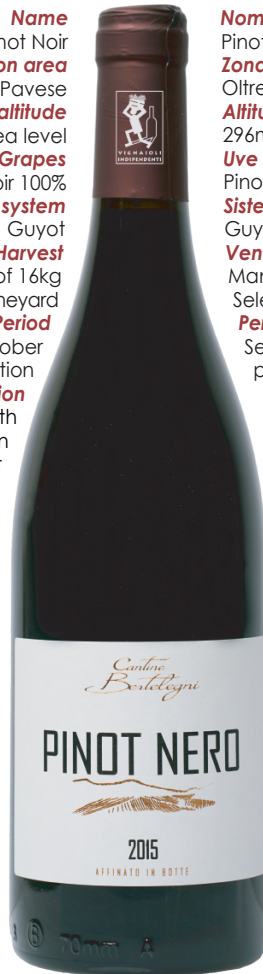
Flavor
Soft, structured, slightly tannic with
an aftertaste of red fruits

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