

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC RISERVA

Già dal XIX secolo la coltivazione del Pinot Nero si è diffusa in Oltrepò, oltre che per motivi storici e geografici, soprattutto grazie alla vocazione di questo territorio alla coltivazione di questo celebre vitigno. In passato maggiormente dedicato alla produzione spumantistica, già nella seconda metà del XX si sono intensificati impianti e selezioni clonali indirizzate alla produzione di grandi vini rossi, da sottoporre ad invecchiamento.


All'interno della tenuta di famiglia a Montalto Pavese, a circa 400 m di altitudine, abbiamo deciso di differenziare la raccolta di una piccola parcella di Pinot Nero con ceppi di oltre 40 anni e vinificarla separatamente, con l'obiettivo di valorizzare al meglio il patrimonio enologico ottenuto con basse rese e importanti profili di maturazione soprattutto fenolica. La vinificazione avviene con fermentazione di circa 10 giorni con macerazioni che vengono ulteriormente prolungate tramite rimontaggi giornalieri. Un'estrazione generosa pensata all'affinamento di questo vino che avviene in piccoli fusti di rovere francese per almeno 12 mesi, e che si presenta al naso con un profilo intenso di piccoli frutti rossi maturi e spezie, ed al gusto con una struttura importante caratterizzata da tannini incisivi, ma piacevolmente levigati dal periodo di affinamento.





VITIGNI	Pinot Nero 100%
TERRENO	Calcareo-Argilloso
ESPOSIZIONE	Sud-est
SESTI D'IMPIANTO	4000 piante/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera, potatura guyot
RESA PER ETTARO	50 q.li/ettaro
VENDEMMIA	Manuale, inizio settembre
VINIFICAZIONE	Tradizionale in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO	Almeno 12 mesi in piccoli fusti di rovere francese e 12 mesi in bottiglia
COLORE	Rosso granato di tenue intensità
PROFUMO	Scioppo di ribes, rosa canina, spezie
SAPORE	Elegante e di buona struttura, con tannini morbidi ed incisivi
ALCOOL	14,5%
DEGUSTAZIONE	Temperatura di servizio 18°C
ABBINAMENTI	Formaggi stagionati, carni arrosto ed alla brace
IMBOTTIGLIATO DA	IT-PV5033 Italia per conto di LEFIOLE Società Agricola Montalto Pavese, Italia
PRODOTTO IN	Italia

Contiene solfiti

LEFIOLE SOCIETÀ AGRICOLA

 Casa Peroni, snc
 Montalto Pavese (PV)
 Italia

 Tel. +39 320.49.16.743
 +39 339.42.67.567

 info@lefirole.com
www.lefirole.com