

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC




Il Pinot Nero è considerato uno dei più nobili vitigni a livello internazionale e ha trovato un habitat perfetto in Oltrepò Pavese, che è la seconda zona di produzione di questo vitigno dopo la Borgogna. Predilige esposizioni intermedie, terreni freschi e forti escursioni termiche per esprimere al meglio la sua eleganza, tanto aromatica quanto gustativa. I vigneti di proprietà si trovano in uno dei crus più importanti dell'Oltrepò Pavese, a Montalto Pavese, a circa 400 m di altitudine. In questo contesto la maturazione tecnologica e delle sostanze polifenoliche hanno la possibilità di procedere congiuntamente verso il momento della raccolta, rendendo così possibile l'equilibrio delle sensazioni di volume e struttura.


La vinificazione avviene con fermentazione di circa 10-14 giorni con temperature gradualmente più elevate verso la fine degli zuccheri, e con rimontaggi giornalieri via via di minor durata per massimizzare l'estrazione dei tannini più fini.


VITIGNI	Pinot Nero 100%
TERRENO	Calcereo-argilloso
ESPOSIZIONE	Sud-est
SESTI D'IMPIANTO	4500 piante/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera, potatura guyot
RESA PER ETTARO	80 q.li/ettaro
VENDEMMIA	Manuale, inizio settembre
VINIFICAZIONE	Tradizionale in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO	6 mesi in vasche d'acciaio
COLORE	Rosso rubino con sfumature granate
PROFUMO	Ribes, rosa canina, spezie
SAPORE	Fresco e delicato con tannini vellutati
ALCOOL	14%
DEGUSTAZIONE	Temperatura di servizio 18°
ABBINAMENTI	Formaggi stagionati, salumi grassi, zuppe, preparazioni a base di carne
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