

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: colore rosso rubino scarico, tipico del pinot nero.

Bouquet: fruttato e floreale, con lieve vinosità.

Palato: intenso, morbido e deciso, ci riporta ai piccoli frutti di bosco, ribes e mora.

Servizio/ Abbinamenti: si serve a temperatura di cantina a 10/12 °C abbinando bene minestre, salumi e formaggi freschi, servito più fresco, 4/6 °C si sposa a meraviglia con il riso freddo e la frittura di pesce.

TASTING

Visual description: pale ruby red colour, typical of Pinot Noir.

Bouquet: fruity and floral, with slight vinosity.

Palate: intense, soft and decisive, it brings us back to small berries, currants and blackberries.

Serving temperature/Food pairing: it is served at cellar temperature at 10/12 °C, it goes well with soups, cold cuts and fresh cheeses, served cooler, 4/6 °C it goes wonderfully with cold rice and fried fish.



Pinot Nero

D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE

Lombardia - alto Oltrepò nel comune di Montalto Pavese a 390 m s.l.m.

VIGNETO

Vigneto Canue. Le particelle sono la n. 73, 74 di Ha 1,20 impiantate a Pinot Nero 100% clone 115. L'esposizione a nord con terreni calcareo-argillosi ben drenati. Le piante sono allevate a Gujot con 4200 ceppi/ettaro.

VENDEMMIA/VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassetta da 18Kg nelle prime settimane di settembre, le uve vengono pigiadiraspate e messe in fermentazione/macerazione per circa 7 giorni a temperatura controllata di 27°.

IMBOTTIGLIAMENTO/AFFINAMENTO

A partire da febbraio successivo alla vendemmia e dopo 45 giorni può essere venduto e consumato nella sua massima fragranza.

BOTTIGLIA/CONFEZIONE

Borgognotta foglia morta con chiusura Stelvinin scatole verticali da 6 pezzi.

PRODUCTION AREA

Lombardy - high Oltrepò in the municipality of Montalto Pavese at 390 m a.s.l.

VINEYARD

Canue vineyard. The particles are the n. 73, 74 of 1.20 hectares planted with Pinot Noir 100% clone 115. North exposure with well-drained clayey-calcareous soils. The plants are trained in Gujot with 4200 vines/hectare.

HARVEST/VINIFICATION

Manual harvesting in 18Kg boxes in the first weeks of September, the grapes are crushed and destemmed and put into fermentation/maceration for about 7 days at a controlled temperature of 27°.

BOTTLING/AGING

Starting from February following the harvest and after 45 days it can be sold and consumed in its maximum fragrance.

BOTTLE/PACKAGING

Burgundian dead leaf with Stelvinin closure vertical boxes of 6 pieces.

