



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: colore rosso rubino scarico, tipico dell'uva di provenienza.

Bouquet: decisamente fruttato e floreale, con lieve vinosità.

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

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

TASTING

Visive: ruby red, typical of the grape of origin.

Bouquet: decisively fruity and floral, slightly vinous.

Palate: intense, soft and decisive, reminisces of small berries, currants, blackberries and cassis.

Serving Temperature: serve at cellar temperature of 10/12 °C.

Food Pairing: well paired with tasty soups, meats and fresh cheeses.
Served cooler, at 4/6 °C it is well paired with cold rice dishes 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.

VIGNA 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 Guyot con 5200 ceppi/ettaro.

VENDEMMIA/VINIFICAZIONE

A partire generalmente dalla prima settimana di settembre,
con successiva pigiadiraspatura, macerazione
e breve fermentazione in fermentino termocondizionato.

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 Stelvin
in scatole verticali da 6 pezzi.

PRODUCTION AREA

Lombardy - higher Oltrepò hills
Commune of Montalto Pavese at 390 m asl.

VINEYARD CANUE

Plots n. 73, 74 1,- 20 hectares of
100% Pinot Noir clone 115. Northern facing,
with well-drained calcareous and loamy soil.
The plants are grown with Guyot pruning with a density of 5200
vines per hectare.

HARVEST / VINIFICATION

Usually starts during the first week of September,
Followed by an immediate pressing of the grapes, maceration
and short fermentation in temperature-controlled vats.

BOTTLING / AGING

The February following the harvest
and after 45 days can be marketed and enjoyed at its best.

BOTTLE / PACKAGING

Amber Burgundy bottles, Stelvin closure
vertical boxes of 6.



Marchesi di Montalto®

VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890