

Pernero

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC



VITIGNO

Pinot Nero 100%

VIGNETO

Cà Nova

SUOLO

Bruno, argilloso, calcareo, con presenza di sabbia e ciottoli

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest, 230 m slm

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura e fermentazione termo-condizionata a 22-24 °C con macerazione in acciaio. Affinamento di 6 mesi sulle fecce. Imbottigliato nel marzo successivo alla vendemmia.

NOTE

Pinot Nero giovane, fragrante e piacevole, di grande bevibilità, esalta le caratteristiche aromatiche del vitigno. Sentori di fragolina di bosco e frutti rossi sono valorizzati da un'attenta lavorazione delle uve.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo è adatto all'abbinamento con antipasti, risotti, cibi dai gusti delicati. Può essere servito leggermente fresco con zuppe di pesce.