PINOT NERO

PERNERO

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

VITIGNO
Pinot Nero 100%

VIGNETO
Pozion, Mulinino e Cà Nova

SUOLO
Bruno, argilloso, calcareo, su marne e arenarie con presenza di ciottoli.

ESPOSIZIONE
Sud-Ovest, 230 metri 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.

TRAVAGLINO
IN CALVIGNANO DAL 1868