PINOT NERO

POGGIO DELLA BUTTINERA

PINOT NERO DELL'OLTREPO PAVESE RISERVA DOC

VITIGNO
Pinot Nero 100%

VIGNETO
Poggio della Buttinera

SUOLO
Bruno, argilloso, calcareo, con presenza di sabbia e ferro.

ESPOSIZIONE
Sud-est, 230 metri slm

VINIFICAZIONE
Parziale diraspatura e 20-25% di uva intera. Fermentazione termo-condizionata a 22-24°C con macerazione in acciaio. Affina un anno in tonneaux e barriques di rovere francese e un anno in bottiglia.

NOTE
La vinificazione, l'affinamento e una prolungata permanenza in bottiglia esaltano il caratteristico aroma del Pinot Nero di fragolina di bosco, ciliegia e spezie.

ABBINAMENTI
Ottimo con zuppe di pesce, selvaggina e formaggi a media stagionatura.