



FIAMBERTI



PINOT NERO

NERO

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

ANNATA: 2019.

UVE: pinot nero (100%) provenienti da vigneti siti in Valle Versa a circa 350 m s.l.m. di altitudine.

CONDUZIONE DEI VIGNETI: coltivazioni a basso impatto ambientale con inerbimento dei terreni e nessun utilizzo di diserbanti. Nessuna irrigazione né concimazione inorganica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con un solo capo a frutto.

RESA: 80-85 quintali per ettaro (resa uva/vino: circa 65%).

VENDEMMIA: manuale a inizio settembre.

VINIFICAZIONE: pigiodirasatura, macerazione a freddo per 4-5 giorni. Fermentazione alcolica a cappello sommerso in vasche di acciaio a temperatura controllata. Rimontaggi quotidiani al chiuso e follature ogni 3 giorni. Svinatura e Breve affinamento in legno in barrique di secondo passaggio. Assemblaggio in acciaio, dove il vino affina per 1 mese. Ulteriore affinamento in bottiglia per circa 1 mese prima della commercializzazione.

FORMATI: bottiglia 750 ml.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino di media intensità; al naso offre aromi di frutti di bosco rossi e neri, con ricordi di spezie ed erbe aromatiche; in bocca è morbido, equilibrato, di medio corpo.

ABBINAMENTI: ottimo con piatti a base di funghi e tartufi; accompagna bene le carni in genere (in particolare pollo, agnello e maiale).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO (05/2020)

- Grado alcolico: 13,12% vol
- Zuccheri residui: 2,0 g/l
- Acidità totale: 5,40 g/l
- Solfiti aggiunti: 90 mg/l

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2007.