



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

Bertone

Pinot Nero dell'Oltrepo' Pavese DOC

Annata: 2018

Vitigno: Pinot Nero

Caratteristiche

Colore rosso rubino profondo con tipici riflessi granata. Profumo complesso, ampio con profumi di viola e piccoli frutti rossi, caffè tostato e cacao. Grande integrità del frutto. Gusto elegante, di corpo, con frutto integro ed evidente, equilibrato con una piacevole mineralità e un finale lungo e speziato.

Vigneti

Esposizione: singolo vigneto di 1.5 ha posto a 400 m.s.l.m con esposizione sud/sud-ovest
Terreno: Calcereo Argilloso con buona presenza di sabbia e limo.
Forma di Allevamento: Guyot
Densità di impianto: 5500 piante / Ettaro

Vendemmia

Modalità di Raccolta: Manuale
Epoca di raccolta: fine Agosto/primi giorni di Settembre
Resa ettaro: 70 Q/Ettaro

Vinificazione

Le uve sono raccolte manualmente in cassette da 20 kg e poste in cella frigo a 10°C per una notte. L'indomani mattina i grappoli, dopo una selezione manuale, sono diraspa-pigiati e il pigiato è caricato per gravità in tini tronco-conici di rovere. Dopo una macerazione a freddo di 48 h (10°C) parte la fermentazione alcolica con periodiche follature manuali per circa 10/12 giorni a 25-28°C. Successivamente il vino viene affinato in barriques di rovere francese per 12 mesi, dove viene svolta la fermentazione malolattica la primavera successiva alla vendemmia. Dopo l'imbottigliamento il vino sosta un ulteriore anno in bottiglia prima della commercializzazione.

Dati analitici all' imbottigliamento:

Alcol: 14,5
Acidità totale: 4,95 grammi/litro
Acidità volatile: 0,48 grammi/litro

Contiene Solfiti

