



CONTE VISTARINO  
Tenuta di Rocca de' Giorgi

# Bertone

## Pinot Nero dell'Oltrepo' Pavese DOC

Annata: 2019

**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.

**Singolo vigneto di 1.57 ha posto a 350 m.s.l.m esposto sud-ovest.**

Terreno: Calcareo 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 malo-lattica 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% Vol

Acidità totale: 5,0 grammi/litro

Acidità volatile: 0,48 grammi/litro

pH: 3,7

Zuccheri: 0,5 grammi/litro

**Contiene Solfiti**

