



CONTE VISTARINO  
Tenuta di Rocca de' Giorgi

# Pinot Nero Conte Vistarino

Denominazione Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Annata: 2020

**Vitigno:** Pinot Nero

## Ubicazione Vigneti

Esposizione a Sud ad un'altitudine media di 300 metri

## Terreno

Calcereo Argilloso

## Forma di Allevamento

Guyot

## Modalità di Raccolta

Manuale

## Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette da 20 kg e poste per una notte in cella frigo a 10°C. L'indomani mattina i grappoli sono diraspati, gli acini selezionati dalla cernita ottica e successivamente pigiati delicatamente. Il pigiato viene caricato in fermentini di acciaio per gravità, senza l'utilizzo di pompe. Dopo una macerazione a freddo (10°C) di 48 ore parte la fermentazione alcolica con brevi rimontaggi e periodiche follature per 6 giorni. Il vino termina la fermentazione, separato dalle bucce, in vasche di acciaio ove rimane ad affinare fino all'imbottigliamento effettuato nel mese di marzo.

## Caratteristiche

Colore violaceo intenso. Profumo vinoso con tipico sentore di frutti rossi e violetta. Gusto fresco, deciso con un leggero retrogusto amarognolo.

## Dati analitici all'imbottigliamento

Alcol 14% Vol;

Acidità Totale 5.2 grammi/litro;

Acidità Volatile: 0,40 grammi/litro

**Contiene Solfiti**

