



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

Tavernetto

Pinot Nero dell'Oltrepò 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. Sapore elegante, di corpo, con frutto integro ed evidente, equilibrato con una piacevole mineralità e un finale lungo e speziato.

Vigneti

Terreno: Calcareo Argilloso

Forma di Allevamento

Densità di impianto: 5500 piante / ettaro

Vendemmia

Modalità di Raccolta: Manuale

Epoca di raccolta: prima decade di Settembre

Resa ettaro: 70 q./ettaro

Vinificazione

Raccolta manuale in cassette da 20kg, cernita manuale, macerazione a temperatura controllata.

La macerazione continua alla fine della fermentazione a temperature comprese tra i 28 ed i 30°C. Il vino viene messo in barriques di rovere francese.

La fermentazione malolattica si svolge in barriques a primavera. Imbottigliamento e affinamento di un anno in bottiglia.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcol: 14,5% Vol

Acidità totale: 4,88 grammi/litro

Acidità volatile: 0,52 grammi/litro

Contiene Solfiti

