



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

Tavernetto

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

Singolo vigneto di 1.7 ha posto a 330 m.s.l.m esposto sud-est

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

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: 4,80 grammi/litro

Acidità volatile: 0,52 grammi/litro

pH: 3,68

Zuccheri: 0,8 grammi/litro

Contiene Solfiti

