



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

Bertone 2017

Pinot Nero dell'Oltrepo' Pavese DOC

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: 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.

