



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

Costa del Nero

Pinot Nero dell'Oltrepo' Pavese DOC

Vigneti

Esposizione a Sud-Est, Sud-Ovest ad un'altitudine media di 300 metri

Terreno: Calcareo Argilloso

Forma di Allevamento: Guyot

Densità di impianto: 5500 piante / ettaro

Vendemmia

Modalità di raccolta: manuale

Epoca di raccolta: prima decade di Settembre

Resa ettaro: 80 q./ettaro

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 circa 10 giorni. Il vino in parte affina in acciaio e in parte in barriques usate fino all'imbottigliamento che avviene 10 mesi dalla vendemmia.

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso. Profumo ricco, dall'approccio immediato, di buona ampiezza, fresco, con tipico sentore di frutti rossi. Gusto elegante, morbido di buon corpo equilibrato con piacevole finale minerale. Tannini e acidità procedono in armonia offrendo un vino armonico seppure dal carattere risoluto.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcol 14% Vol;

pH 3,65;

Acidità Totale 4,00 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,48 grammi/litro.

