



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

Pernice

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Vitigno: 100% 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. Gusto elegante, di corpo, con frutto integro ed evidente, equilibrato con una piacevole mineralità e un finale lungo e speziato. Tannini ben evidenziati e armonici rendono questo vino elegante.

Vigneto

Singolo vigneto di 3.3 ha posto a 350 m.s.l.m con esposizione sud/sud est

Terreno: Calcareo con ottimo equilibrio tra sabbia, limo ed argilla

Forma di Allevamento: Guyot

Densità di impianto: 5500 piante / ettaro

Vendemmia

Modalità di Raccolta: Manuale

Epoca di raccolta: prima settimana di settembre

Resa per 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.

