



PNero

Conte Vistarino Winery

CONTE VISTARINO  
Tenuta di Rocca de' Giorgi

## Costa del Nero

PROVINCIA DI PAVIA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
PINOT NERO

<b>Annata:</b>	2014	<b>Enologo:</b>	Giacomo Barbero Alberto Musatti
<b>Vitigno:</b>	Pinot Nero	<b>Caratteristiche:</b>	giovane ○○○●○○ affinato leggero ○○○●○○ di corpo dolce ○○○○●● secco no legno ○○○●○○ legno
<b>Area Origine:</b>	Rocca de' Giorgi	<b>Abbinamenti:</b>	Pasta, piatti di carne rosse e bianche, risotti.
<b>Alcool:</b>	13 %		

### Note dell'Enologo:

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Aroma:** ricco, dall'approccio immediato, di buona ampiezza, fresco, con tipico sentore di frutti rossi.

**Sapore:** elegante, morbido di buon corpo equilibrato con piacevole finale minerale. Tannini e acidità procedono in armonia offrendo un vino armonico seppure dal carattere risoluto.

**Temperatura di servizio:** 15-18 °C.

**Conservazione:** 5 anni.

### Il Vigneto:

Costa del Nero è la sommità di una collina dedicata alle uve nere. Questa è in effetti la seconda migliore posizione per il Pinot Nero di tutta la Tenuta di Rocca de' Giorgi. Il vigneto si estende su 19 ettari esposti a sud ad un'altitudine media di circa 300 metri. Il terreno è composto da calcare (51%), argilla (33%), sabbia (12%) and pietrisco (4%). La resa media non supera ma il 6000 kg di uva per ettaro.

### La Differenza è.....

Costa del Nero è vinificato in apposite contenitori d'acciaio a temperature controllata. Una parte viene poi affinata in legno e assemblata solo prima di andare in bottiglia. La qualità delle uve e il collaudato processo di lavorazione ci offrono un Pinot Nero morbido e moderno che soddisfa gli amanti del vino e sorprende anche i degustatori meno esperti.

