

PINOT NERO

PROVINCIA DI PAVIA



Indicazione Geografica Tipica

VINIFICAZIONE

Una accurata cernita delle uve precede la vendemmia manuale, segue la diraspatura e la pigiatura soffice. La fermentazione in presenza di vinacce si protrae fino al raggiungimento della giusta estrazione dei polifenoli. Dopo la svinatura il vino termina la fermentazione alcolica in acciaio e successivamente svolgerà la fermentazione malolattica. I successivi travasi da ottobre a marzo favoriscono la decantazione delle fecce.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora al calice. Al naso è fruttato, con ricordi di more, di ciliegie e di mirtilli, completati da sfumature floreali di violetta e da sottili note mentolate. Al palato è fresco, leggermente tannico e di medio corpo.

ABBINAMENTI

Il Pinot Nero si abbina alla perfezione a piatti a base di carne, anatra arrosto o agnello, formaggi, risotti, piatti a base di funghi o a base di tartufo. Ottimo anche per accompagnare zuppe di pesce.

VITIGNO

Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Pavia

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

330 mt

ESPOSIZIONE

Nord - Nord Ovest

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Origine marina, marna calcarea, argilloso, limoso-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RACCOLTA

A mano in cassetta

DENSITA' IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

PRODUZIONE

6.000 kg/ha

AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

13,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20°C

Agricoltura Italia



bioagricert

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 007
OPERATORE CONTROLLATO
N° 1521



SCATOLE
6 Bottiglie da 75 cl



Evitare gli sbalzi di temperatura eccessivi, non esporre alla luce diretta del sole, conservare al fresco ed al riparo dalla luce.

FRADÉ

Località Boffenasio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia
info@fradewine.it • www.fradewine.it