

# TRELATI

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese

Denominazione di Origine Controllata



## 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

2023 - 14% Vol. 2024 - 13% Vol.

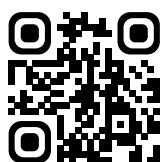
## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20°C



SCATOLE

6 Bottiglie da 75cl



**FRADÉ**  
vignaioli bio

Località Boffenisiso, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia

info@fradewine.it • www.fradewine.it

bioagricert

