

# GERRY SCOTTI

## PUMGRANIN

**PINOT NERO**  
VINIFICATO ROSATO  
**OLTREPÒ PAVESE**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### TIPOLOGIA

Pinot Nero vinificato rosato fermo.

### ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese.

### UVE

Pinot Nero 100%.

### RESA PER ETTARO

80 q.li/ha

### GRADAZIONE ALCOOLICA

12% VOL

### VINIFICAZIONE

La raccolta viene fatta in cassetta verso fine Agosto e ai primi di Settembre. Viene eseguita una pigiadiraspatura, e la macerazione del mosto con le bucce dura per circa 8 ore. Il mosto così ottenuto fermenta a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio inox.

### GIUDIZIO ORGANOLETTICO:

#### VISIVE

Rosa brillante.

#### OLFATTIVE

Fresco e fragrante ben pronunciato e distinto netto di mela golden, con ricordi di artemisia.

#### GUSTATIVE

Vivace, armonico, ha nerbo vivo e stoffa vellutata ed elegante.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 8° C.

#### ACCOSTAMENTI

Ottimo come aperitivo, eccellente con frutti di mare e a tutto pasto.

CONTIENE SOLFITI

