

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

