

Giorgi
dal 1870



MONTEROSO PINOT NERO O.P. D.O.C.

TIPOLOGIA: Pinot nero rosso DOC.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese.

UVE: Pinot nero 100%.

RESA PER ETTARO: 60 q.li/ha.

GRADAZIONE ALCOOLICA: 13% vol.

VINIFICAZIONE: La raccolta delle uve viene fatta in cassetta a fine Settembre. Viene eseguita una pigiadiraspatura, il mosto fermenta in vinificatori di acciaio inox, con rimontaggio automatico, dove avviene una macerazione con le buccie per 12-14 giorni ad una temperatura di 26/28°C. La fermentazione malolattica è svolta in barriques dove si affina per circa 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE: Rosso rubino con unghia granata.

OLFATTIVE: Delicato e fine con note fruttate di ribes nero, speziato.

GUSTATIVE: Grande equilibrio, vellutato, di buona struttura e persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° - 20°C.

ACCOSTAMENTI: Carni in genere, in particolare cacciagione da piuma.

CONTIENE SOLFITI