



Giorgi
dal 1870



PINOT NERO OLTREPO' PAVESE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TIPOLOGIA: Pinot Nero OP DOC

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepo' Pavese

UVE: Pinot Noir 100%

RESA PER ETTARO: 80 q.li/ha

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5 % vol.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono pressate con una spremitura soffice e il mosto fiore (55% di resa) viene separato immediatamente dalle seconde e dal torchiato. La fermentazione avviene con l'ausilio di lieviti selezionati a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

VISIVE: Colore paglierino scarico.

OLFATTIVE: Fresco, delicato, netto con cadenze fruttate di mela e pesca.

GUSTATIVE: Elegante, armonico, morbido, di buona struttura e lunga persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° -10°C.

ACCOSTAMENTI: È un vino frizzante, consigliato dall'aperitivo a tutto pasto. Si accompagna molto bene con antipasti, risotti, pesce crostacei, ideale con la pizza.

CONTIENE SOLFITI