



3309 PINOT NERO VINIFICATO IN ROSSO PROV. DI PAVIA IGP (RISERVA)



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare nei comuni di Torricella Verzate e Oliva Gessi
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest
TIPO DI TERRENO: Argilloso-Calcareo
DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 ceppi ad Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 25 anni
UVAGGIO: 100% Pinot Nero
RESA PER ETTARO: 60 quintali
EPOCA DI RACCOLTA: metà settembre

OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da fine novembre, mantenendo un numero di 7-8 gemme per ceppo. Da maggio, con la scacchiatura e la spollonatura vengono eliminati i germogli superflui e legati quelli principali; sono operazioni basilari per mantenere un buon equilibrio vegetativo e produttivo della pianta, soprattutto nel caso di vigneti giovani. A inizio e fine agosto, dopo l'invaiaura, vengono eseguiti due diradamenti dell'uva per distribuire al meglio la produzione della vite sui tralci più vicini al ceppo e per evitare che si creino affastellamenti di grappoli (causa principale dell'attacco di muffa grigia nelle annate umide); il diradamento dei grappoli, che favorisce una migliore maturazione dell'uva, permette di avere una maggior concentrazione di sostanze zuccherine e fenoliche ed una migliore sanità del prodotto.

Da oltre 20 anni pratichiamo l'inerbimento dei vigneti per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite e per salvaguardare gli insetti utili al vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale ed evitato l'utilizzo di diserbanti chimici.

La raccolta dell'uva è manuale, in cassette da 18 kg.

OPERAZIONI ENOLOGICHE

La vinificazione ha inizio con la diraspapigiatura, per passare, dopo un periodo di pre-macerazione a freddo, alla fermentazione alcolica. Dopo circa 8 giorni, nella svinatura, si estrae il vino fiore che sarà messo ad affinare in barriques di legno francese (1/3 nuove, 1/3 di 2° passaggio, 1/3 di 3° passaggio) per un periodo di 30-36 mesi. Prima di essere imbottigliato verrà fatta una leggera filtrazione.

SCHEDA TECNICA

Colore: rosso rubino con riflessi granata.

Profumo: ampio ed intenso. Si passa dai sentori primari e secondari (con netta sensazione fruttata di ribes e sottobosco) per arrivare a percepire una piacevole concentrazione speziata e di tannini morbidi, indice di un affinamento in barriques.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	14,50 % vol
	- Zuccheri residui:	4,5 g/l
	- Acidità:	5,60 g/l
	- pH:	3,58
	- Estratto secco:	33,00

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

E' un rosso importante ma, contemporaneamente, di grande garbo e finezza. Presenta ancora una buona acidità sostenuta da una giusta tannicità. Di conseguenza può essere mantenuto ancora qualche tempo in bottiglia prima del consumo per affinarsi ulteriormente. *Accompagnamento:* va accostato a tutte le carni con sapori non eccessivamente aggressivi (ottimo con il Carpaccio alla Rucola e scaglie di Grana Padano), alla selvaggina da piuma (carni d'agnello, oca, cucinate in umido o alla piastra) ed ai formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C.

Modo di servizio: stappare la bottiglia un'ora prima e versare il vino in un decanter; servire in ampi bicchieri al fine di permettere un'adeguata ossigenazione.