



JUNIOR PINOT NERO VINIFICATO IN ROSSO PROVINCIA DI PAVIA IGP



GIACITURA DEI VIGNETI: 1a 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: 20 anni
UVAGGIO: 100% Pinot Nero
RESA PER ETTARO: 70 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'invaiaatura, 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 15 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 diraspatura per passare, dopo un periodo di pre-macerazione a freddo, alla fermentazione alcolica. Dopo circa 10 giorni, nella svinatura, si estrae il vino fiore che andrà a svolgere la fermentazione malolattica, per poi essere imbottigliato dopo qualche mese di affinamento in vasca d'acciaio.

SCHEDA TECNICA

Colore: rosso rubino.

Profumo: fruttato ampio ed intenso. Evidenti note di confettura, marasca e piccoli frutti.

DATI ANALITICI:	- <i>Titolo alcolico effettivo:</i>	13,50 % vol
	- <i>Zuccheri residui:</i>	5 g/l
	- <i>Acidità:</i>	5,80 g/l
	- <i>pH:</i>	3,58
	- <i>Estratto secco:</i>	26,00

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

Prodotto dalle stesse vigne da cui nasce il 3309 (Pinot Nero vinificato in rosso barricato), lo Junior rappresenta il fratello minore, il Pinot Nero giovane, da bersi a pasto con più facilità, pur conservando una struttura e finezza molto importanti.

Accompagnamento: ottimo l'accostamento ad un piatto di risotto coi funghi, ad una bistecca ai ferri, a formaggi mediamente stagionati

Temperatura di servizio: 16°

PRODUZIONE ANNUA

4.500 bottiglie