



3309 PINOT NERO VINIFICATO IN ROSSO PROV. DI PAVIA IGP



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare nei comuni di Torricella Verzate.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

TIPO DI TERRENO: Argilloso

DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 ceppi ad Ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: oltre 30 anni

UVAGGIO: 100% Pinot Nero

RESA PER ETTARO: 50 quintali

EPOCA DI RACCOLTA: prima settimana di 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. Dopo l'invasatura, se necessario, viene eseguito un diradamento 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.

I vigneti vengono gestiti dal 1993 con l'inerbimento permanente, per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite, per evitare l'erosione dei terreni declivi e per salvaguardare gli insetti utili del vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale a seconda delle esigenze dell'annata.

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 una settimana di pre-macerazione a freddo, alla fermentazione alcolica che durerà circa 14 giorni. Alla svinatura, si estrae il vino fiore che, dopo tre travasi, 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 stabilizzazione e una filtrazione.

SCHEDA TECNICA

Colore: rosso rubino con riflessi granata.

Profumo: ampio ed intenso, sensazione fruttata di ribes, spezie e sottobosco.

Sapore: equilibrato, con tannini morbidi, indice di un affinamento in barriques.

| | | |
|-----------------|------------------------------|-------------|
| DATI ANALITICI: | - Titolo alcolico effettivo: | 14,50 % vol |
| | - Zuccheri residui: | < 3 g/l |
| | - Acidità: | 5,40 g/l |
| | - pH: | 3,55 |
| | - Estratto secco: | 29,00 |

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: 16 - 18°C.

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

NOTIZIE VARIE

Il Pinot Nero che dà origine a questo vino è innestato su 3309C. Questo portinnesto esalta le caratteristiche delle uve. Non resiste in suoli con calcare attivo superiore al 10%.

PRODUZIONE ANNUA

3000 bottiglie