



JUNIOR PINOT NERO VINIFICATO IN ROSSO PROVINCIA DI PAVIA IGP



GIACITURA DEI VIGNETI: prima fascia collinare nei comuni di Torricella Verzate e Redavalle.

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. 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 12 giorni. Alla svinatura, si estrae il vino fiore che, dopo tre travasi, sarà messo ad affinare e terminare la fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Sarà poi imbottigliato dopo una leggera stabilizzazione e microfiltrazione.

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>	3,00 g/l
	- <i>Acidità:</i>	5,50 g/l
	- <i>pH:</i>	3,45
	- <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

6.500 bottiglie