



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

1865

Oltrepo' Pavese Metodo Classico Pinot Nero Pas Dosè DOCG - Millesimato 2016

Vitigno: Pinot Nero

Caratteristiche

Colore giallo paglierino con tonalità dorate. Piacevole effervescenza con perlage fine e persistente. Profumo complesso, ampio, austero, delicato con freschezza floreale e note minerali. Gusto complesso, secco, freschezza di agrumi, buona armonia, elegante e intenso con struttura intensa e un prolungato retrogusto minerale.

Vigneti

Esposizione media fascia collinare, altitudine da 200 a 400m
Terreno: Calcareo Argilloso
Forma di Allevamento: Guyot
Densità di impianto: 5500/6000 piante / Ettaro

Vendemmia

Modalità di Raccolta: Manuale
Epoca di raccolta: Ultima decade di Agosto
Resa ettaro: 90 Q/Ettaro

Vinificazione

Le uve sono raccolte manualmente in cassette da 20 kg e stoccate a 10°C in cella frigo prima della pressatura soffice. Il mosto fiore (resa del 45%) viene fatto fermentare in acciaio a temperatura controllata e il vino base rimane sulle fecce fini di fermentazione fino al tiraggio effettuato la primavera successiva alla vendemmia.

Affinamento sui lieviti: 60 mesi senza l'aggiunta di zucchero.
Sboccatura Luglio 2022

Dati analitici all'imbottigliamento:

Alcol: 13% Vol
Acidità Totale: 8,1 grammi/litro
Acidità Volatile: 0,17 grammi/litro
pH: 3,05
Zuccheri: 0,5 grammi/litro

*Prodotto in Italia
Contiene Solfiti*

