



MON CARUL



VINO BIOLOGICO

DATI TECNICI



FIORAVANTI
2023



Pinot Nero
dell'Oltrepò Pavese
DOC



Vino rosso fermo



Pinot nero



Grado alcolico: 13% vol
Zucchero totale: 0,5 g/l
Acidità totale: 5 g/l
pH: 3,35
Estratto secco totale: 22 g/l
Contiene solfiti.
Energia: 72 kcal x 100 ml

IN DEGUSTAZIONE



Colore rosso rubino.



Molto intenso,
con sentori
di frutta rossa giovane.



Fruttato e invitante,
perfetta corrispondenza al gusto
delle sensazioni olfattive.



15-18 °C



Ottimo con paste dai condimenti freschi
che ne esaltano le note fruttate.
Perfetto sulle carni rosse
con cottura al sangue.



IL PINOT NERO IN OLTREPÒ

Il pinot nero ha in Oltrepò Pavese una tradizione ormai lunghissima, essendo stato importato dalla Francia attorno al 1850.

Oggi, con i suoi 3.000 ettari di pinot nero l'Oltrepò Pavese è il primo produttore italiano di questo nobile vitigno.

Sono coltivati sia i cloni adatti alla vinificazione in bianco sia quelli adatti alla vinificazione in rosso. L'Oltrepò Pavese è attraversato dal 45° parallelo, il famoso "parallelo del vino" che percorre alcune delle zone più vocate alla viticoltura, come la Willamette Valley in Oregon, dove sono prodotti oggi alcuni dei Pinot Neri più famosi al mondo.



VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura e macerazione a freddo (5-10 °C) per 3 giorni. La macerazione prosegue a 24-26 °C per 6-7 giorni. Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi prima della commercializzazione.



IL VIGNETO

Sistema di allevamento:
controspalliera

Sistema di potatura:
Guyot

Esposizione:
nord-est

Tipo di suolo:
misto (pietra e calcare)

Altitudine:
350 m s.l.m.

Età media delle viti:
35 anni

Ceppi per ettaro:
4.000-4.500

