



Giorgi - Pinot nero

Pinot nero vinificato in bianco

TIPOLOGIA :

Pinot nero vinificato in bianco frizzante DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese

UVE

Pinot nero 100%

RESA PER ETTARO

80 q.li/ha

GRADAZIONE

11% vol.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate con una spremitura soffice e il mosto fiore (55% di resa) viene separato immediatamente dalle seconde e dal torchiato. La fermentazione avviene con l'ausilio di lieviti selezionati a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE

Colore paglierino scarico con riflessi verdolini.

PROFUMO

Fresco, delicato, netto con cadenze fruttate di mela e pesca.

GUSTATIVE

Elegante, armonico, morbido, di buona struttura e lunga persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C.

ACCOSTAMENTI

E' un vino frizzante, consigliato dall'aperitivo a tutto pasto. Si accompagna molto bene con antipasti, risotti, pesce crostacei, ideale con la pizza.

