

TORRE DEGLI ALBERI

RISERVA

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO

DOCG

UVAGGIO: 100% Pinot Nero

PROVENIENZA: Torre degli Alberi, Ruino (PV)

POSIZIONE: 500 m slm, alta collina, esposizione sud

TERRENO: calcareo argilloso

MICROCLIMA: mite, asciutto, con buona ventilazione, forti escursioni termiche giorno/notte

N° CEPPI PER ETTARO: 4600

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 60-80 q

COLTIVAZIONE: Agricoltura Biologica - nessun uso di diserbanti, inerbimento controllato meccanicamente, concimazione con letame prodotto in azienda, utilizzo esclusivo di prodotti di difesa di copertura (rame e zolfo)

EPOCA SOLITA DI MATURAZIONE: primi di settembre

METODO DI RACCOLTA: a mano, in piccole casse areate da circa 20 kg, di mattina presto quando la temperatura dell'uva è molto bassa

VINIFICAZIONE: lenta spremitura soffice, immediato abbattimento della temperatura e successiva fermentazione a basse temperature per 15 giorni; stazionamento sulle fecce nobili (*batonnage*) per 3 mesi e fermentazione malolattica completata prima del tiraggio. **Cuvée:** 40% di vino dell'annata e 60% di vini di riserva delle annate precedenti.

AFFINAMENTO: 60 mesi sui lieviti

-Tiraggio: 07/2016

-Sboccatura: 05/2021

COLORE: paglierino intenso con riflessi dorati.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 % vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 3 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 46 mg/l (limite max per vino biologico 150 mg/l)



VINO BIOLOGICO