

PINOT NERO

vinificato in bianco
I.G.T
Provincia di Pavia



ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

E' un vino bianco secco piacevole e di struttura, ideale da aperitivo.

Accompagnamento: minestre, frutti di mare, antipasti magri, paste asciutte e risotti con salse a base di pesci; piatti a base di uova, pesci in bianco e salsati.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Modo del servizio: stappare la bottiglia al

Az. Agr.
Molinari
di Molinari Filippo

GIACITURA DEI VIGNETI:

Prima Fascia Collinare del comune di Borgo Priolo.

ESPOSIZIONE:

Sud-Est

TIPO DI TERRENO:

Argilloso-Calcareo

DENSITA' D'IMPIANTO:

4000 ceppi ad Ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato

UVAGGIO:

100% Pinot Nero

RESA PER ETTARO:

90 quintali

ETA' MEDIA DEI VIGNETI:

15 anni

EPOCA DI RACCOLTA:

Fine Agosto

OPERAZIONI ENOLOGICHE:

La vinificazione in bianco ha inizio con la pressatura soffice dell'uva intera, che porta alla separazione del mosto dalle vinacce; in contenitori diversi si separano il mosto fiore (ovvero il primo 50% di sgrondo liquido di pressatura, più fruttato e fine) dal mosto di seconda pressatura. Il mosto fiore, chiarificato e travasato dopo circa un giorno, viene fatto fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Tramite rifermentazione naturale il vino acquista la sua vivacità.

SCHEDA TECNICA:

Colore: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, limpido, brillante.

Profumo: intenso, persistente, fruttato, elegante, fresco. Sentori di fiori, ribes e mela verde.

Sapore: morbido, di buona sapidità, equilibrato e armonico, nerbo vivo e stoffa elegante.

Sensazione d'aroma: netta e pronunciata che sosta giustamente in bocca.

DATI ANALITICI:

- Titolo alcolico effettivo: 12,00 % vol

- Zuccheri residui: 9,5 g/l

- Acidità: 6,50 g/l

- pH: 3,12

- Estratto secco: 21,00

Az. Agr. MOLINARI

Di Molinari Filippo

Via Cappelletta 62/a 27040 Borgo Priolo (PV)

Tel.: 0383/871305- 335/542267

P.IVA: 02345740183 C.F.: MLNFPP84E16M109X