ALBERTO FIORI
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

VIGNAIOLI INDIPENDENTI

347 M.S.L.M.
PINOT NERO



Tipo:	rosso fermo.
Denominazione:	Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC.
Vitigno:	pinot nero.
Tipo di suolo:	calcareo-argilloso.
Altitudine:	347 m s.l.m.
Esposizione del vigneto:	ovest.
Età del vigneto:	30 anni.
Sistema di allevamento:	Guyot.
Potatura:	12 gemme per tralcio.
Viti per ettaro:	4.000.
Resa per ettaro:	80 quintali.
Vendemmia:	manuale.
Vinificazione:	dopo essere stata diraspata, l'uva fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata. Macerazione mosto-bucce di circa 7 giorni.
Affinamento:	6 mesi in vasche di acciaio.
Grado alcolico:	12% vol.
Vista:	colore rosso rubino brillante.
Olfatto:	naso intenso con note di piccoli frutti rossi e arancia, e ricordi speziati.
Gusto:	al palato è armonico e fragrante con una buona freschezza. Pienamente varietale.
Abbinamenti:	piatti delicati a base di carne bianca e rossa o a base di funghi, ma anche piatti di verdura della cucina mediterranea.
Temperatura di servizio:	16 °C.

Contiene solfiti.
Prodotto in Italia.

Azienda agricola Valdamonte
Frazione Valdamonte, 58 - Santa Maria della Versa (PV)
www.valdamonte.it - info@valdamonte.it