



LONGOBARDO

Pinot Nero

DELL'OLTREPÒ PAVESE

Denominazione di Origine Controllata

Denominazione:

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Annata:

2019

Vitigno:

Pinot Nero

Vinificazione:

Le uve diraspate vengono poste in fermentini di acciaio condizionati, dove sostano per circa 72 ore a una temperatura di 15° C. Dopo questa fase si avvia la fermentazione, gestita a una temperatura massima di 27° C, nel contempo la macerazione delle bucce procede con delicate operazioni di rimontaggio e delèstage. A fine fermentazione inizia un periodo di affinamento in barriques di rovere francese per almeno 10/12 mesi.

Colore:

Rosso carmino nitido

Olfatto:

Ricco di eleganti sentori di piccole bacche rosse, in sequenza etereo e speziato con ricordi finali di pepe bianco, vaniglia e liquirizia. Bouquet complesso aristocratico ma accessibile e gradevole di buona persistenza.

Gusto:

Rosso di buona struttura, armonico, al palato esprime finezza e eleganza, intenso nella sequenza gustativa.

Abbinamento:

Agnolotti di brasato, formaggi stagionati, selvaggina piumata

Temperatura di servizio:

15-17°C