



La Piotta

PRODUZIONE VINI E SPUMANTI
BIOLOGICI/VEGANI

PINOT NERO “PIOTA” OLTREPO PAVESE DOC

TIPOLOGIA:

Vino rosso fermo

VITIGNI:

Pinot Nero 100%

VINIFICAZIONE:

La vendemmia tardiva avviene eseguendo un'attenta selezione delle uve. Successivamente alla pigiatura il mosto viene avviato alla fermentazione con le bucce a temperatura controllata per 15-20 giorni, durante la quale sono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso tendente al granato, ha profumo elegante con sentori di piccoli frutti di bosco e liquirizia. Al palato è di buona struttura, caldo e avvolgente. Quasi vellutato, conserva piacevoli tannini evoluti.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 %vol.

ABBINAMENTI:

Si abbina bene alla selvaggina, le carni in genere e i formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto per 24-26 mesi.

FORMATO: 0,75 l.

