

LA P..NERA IGP PROVINCIA DI PAVIA

ANNATA:

2018

VITIGNO:

PINOT NERO, BARBERA

ZONA DI PRODUZIONE:

OLTREPO' PAVESE VIGNETI IN MONTALTO PAVESE E BORGIO PRIOLO

ANNO DI IMPIANTO:

1955-1964-1998-2003

RESA PER ETTARO:

50/60 Q.LI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

GUYOT

DENSITA' DI IMPIANTO:

3800/4000 CEPPI PER ETTARO

VINIFICAZIONE:

LUNGA MACERAZIONE E FERMENTAZIONE IN TINI DI ACCIAIO DA 50 HL. RIPOSA 2 ANNI IN BOTTI DI ROVERE DA 25/50 HL. IL 20% VIENE PASSATO IN BARRIQUE PER UN ANNO. NON VIENE EFFETTUATA FILTRAZIONE SE NON PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO, ESEGUITA A LUGLIO 2021.

CARATTERISTICHE:

COLORE ROSSO RUBINO, RIFLESSI GRANATO. FRUTTATO CON SENTORI DI MORA E MIRTILLO, LIEVEMENTE SPEZIATO E CON UN SOTTOFONDO BOSCHIVO. FRESCO, SAPIDO E LIEVEMENTE TANNICO

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5%

FORMATO:

750ML

TEMPERATURA SERVIZIO:

14°/16°

ABBINAMENTI:

FORMAGGI STAGIONATI, POLENTA, SELVAGGINA, FUNGHI E SALUMI IN GENERE



SOCIETA' AGRICOLA MONTEGUZZO SRL

VIA VALLE SCUROPASSO, 143

CIGOGNOLA 27040 (PAVIA)

C.F. E P.IVA 02790070185

MAIL: info@monteguzzovini.it

TEL: 0385/091095

