



PINOT NERO

Still White Wine

TIPOLOGIA/Type	D.O.C. Oltrepò Pavese
UVE/Grape	100% Pinot Nero
GRADAZIONE ALC./Alcohol	12,5 % vol.
SITI DI PRODUZIONE/Region	Montù Beccaria (Pavia)
RESA/ Yield	50 QUINTALI PER ETTARO / 50 quintals per hectare
VENDEMMIA/Harvest	RACCOLTA MANUALE IN APPOSITE CASSETTE DAL PESO MASSIMO DI 20 kg / Hand-picked into crates of 20 kg
VINIFICAZIONE/ Vinification	PIGIATURA SOFFICE IN PRESSA, VINIFICAZIONE IN BIANCO SENZA MACERAZIONE SULLE BUCCE IN TINI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA / Soft pressing with the press, white vinification without maceration on the skins in stainless steel vats at controlled temperature
ELEVAMENTO/Aging	IN ACCIAIO PER 6 MESI / In stainless steel for 6 months
AFFINAMENTO/Maturation	IN BOTTIGLIA PER ALMENO 3 MESI / For at least 3 months in a bottle
ORGANOLETTICA/ Characteristics	BIANCO INTENSO CON RIFLESSI DORATI. SENTORI DI FRUTTA ESOTICA E CONFETTURA DI ALBICOCCA. NOTE SPEZiate DI VANIGLIA, TIMO E SALVIA. OTTIMA L'ACIDITA' E LA PERSISTENZA / Intense white with golden hues. bouquet of exotic fruits and apricot jam. spicy notes of vanilla, thyme and sage. excellent acidity and persistence
TEMPERATURA/Temperature	SERVIRE A 8-10 GRADI CIRCA / Serve at about 8-10 degrees
ABBINAMENTI/ Best served with	PIATTI A BASE DI CARNI BIANCHE, ARROSTI DI PESCE, GRIGLIATE DI PESCE, PRIMI PIATTI, ZUPPE, FORMAGGI / White meat dishes, roasted fish, grilled fish, first courses, soups, cheeses