



COSTE DEL ROCCOLO

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC 2014

TIPO

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC.

UVAGGIO E ZONA DI PRODUZIONE

Pinot nero (100%) proveniente da vigneti di proprietà in Rocca de' Giorgi.

PRODUZIONE UNITARIA

55 hl/ha

TERRENO

Marna calcarea eocenica.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Da 2900 ceppi/ha nei vecchi vigneti a 5000 ceppi/ha nei nuovi impianti.

ALTITUDINE MEDIA

350 m slm

ESPOSIZIONE

Est.

COLTIVAZIONE

Basso impatto ambientale, terreno inerbato, trattamenti a base di prodotti naturali. Eventuale diradamento estivo dei grappoli in vigna, accurata selezione vendemmiale.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot classico.

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassette forate. Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione prefermentativa a freddo per 24 ore, indi fermentazione a 26-27 °C per 4-5 giorni con 3-4 follature al giorno. Imbottigliamento in primavera, affinamento di circa un mese in cantina interrata a temperatura costante.

GRADO ALCOLICO

12,68%

ACIDITÀ TOTALE

5,83 per mille

PH

3.32

ESTRATTO SECCO

28 per mille

RESIDUO ZUCCHERINO

4,1 g/l

COLORE

Rosso rubino piuttosto brillante e luminoso.

PROFUMO

Naso dolce, pulito, con note di fragoline selvatiche e frutta rossa.

SAPORE

Morbido e vellutato. Elegante e fruttato il ritorno.

CONSERVAZIONE

In posizione orizzontale, in ambiente buio e fresco. Già pronto alla beva, può affinare ulteriormente alcuni anni.

SERVIZIO

Servire in ampi bicchieri di cristallo a una temperatura di 16-18 °C. In estate può essere servito anche fresco.

ABBINAMENTO

Eccellente in generale su tutti i piatti a base di carni bianche e rosse, primi piatti di struttura, pesce azzurro, piatti di pesce bianco salsato e zuppe di pesce.



AZIENDA AGRICOLA ANTEO

Località Chiesa - 27040 Rocca de' Giorgi (PV) - Italia

Tel: 0385.99073 - Fax: 0385.951814

e-mail: info@anteovini.it - Sito internet: www.anteovini.it