



IL FLOREALE

Pinot Nero di Rocca de' Giorgi

Oltrepò Pavese Pinot Nero vinificato in bianco vivace DOC 2014

TIPO

Oltrepò Pavese Pinot Nero vinificato in bianco vivace DOC.

UVAGGIO

Pinot nero (85%), chardonnay e pinot grigio (15%) da vigneti di proprietà in Rocca de' Giorgi.

ESTENSIONE DEL VIGNETO

Ettari 28,76 in un unico corpo.

PRODUZIONE UNITARIA

50-55 hl/ha

TERRENO

Marna calcarea eocenica.

DENSITÀ D'IMPIANTO

2900-5000 ceppi/ha

ALTITUDINE MEDIA

350 m slm

ESPOSIZIONE

Sud, Sud-Ovest.

COLTIVAZIONE

A basso impatto ambientale (ex Reg. CEE 2078 e segg), terreno inerbito, trattamenti a base solo di prodotti naturali.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot classico o cordone speronato.

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale in piccole ceste. Caricamento dell'uva intera in pressa mediante nastro. Pressatura soffice in bianco, illimpidimento statico. Fermentazione in vasi vinari di acciaio inox a 18 °C con lieviti selezionati. Presa di spuma a bassa temperatura con sviluppo del residuo zuccherino naturale. Affinamento in bottiglia in cantina interrata a temperatura costante.

GRADO ALCOLICO

12,20%

ACIDITÀ TOTALE

6,45 per mille

PH

3.23

ESTRATTO SECCO

23 per mille

RESIDUO ZUCCHERINO

9 g/l

SPUMA

Vivace e ben fusa.

COLORE

Giallo paglierino chiaro con riflessi luminosi.

PROFUMO

Fresco ed elegante, con note di fiori bianchi di campo e leggera frutta esotica.

SAPORE

Fresco, sapido, molto armonioso, con una leggera nota finale agrumata molto piacevole.

CONSERVAZIONE

In posizione orizzontale, in ambiente buio e fresco. Da bersi giovane.

SERVIZIO

Servire a una temperatura di 10-11 °C.

ABBINAMENTO

Eccellente aperitivo si presta all'intero pasto con cibi di eguale delicatezza. Vino estivo, da pesce, ma non solo.



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