Conte Vistarino

COSTA DEL NERO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Oltrepò Pavese

Zona produttiva Oltrepò Pavese. Esposizione a Sud-Est, Sud-Ovest, altitudine di 300 metri.

Vitigno 100% Pinot Nero

Metodo di coltivazione della vite Guyot.

Composizione del suolo Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione e affinamento Le uve vengono raccolte manualmente in cassette da 20 kg e poste per una notte in cella frigo a 10°C. L'indomani mattina i grappoli sono diraspati, gli acini selezionati dalla cernita ottica e successivamente pigiati delicatamente. Il pigiato viene caricato in fermentini di acciaio per gravità, senza l'utilizzo di pompe. Dopo una macerazione a freddo (10°C) di 48 ore parte la fermentazione alcolica con brevi rimontaggi e periodiche follature per circa 10 giorni. Il vino in parte affina in acciaio e in parte in barriques usate fino all'imbottigliamento che avviene 10 mesi dalla vendemmia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Profumo ricco, dall'approccio immediato, di buona ampiezza, fresco, con tipico sentore di frutti rossi.

Sapore Gusto elegante, morbido di buon corpo equilibrato con piacevole finale minerale. Tannini e acidità procedono in armonia offrendo un vino armonico seppure dal carattere risoluto.



OLTREPÒ PAVESE/ LOMBARDIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1850

ENOLOGO | VITTORIO MERLO





