

Conte Vistarino

PINOT NERO

NOTE GENERALI

Tipologia Oltrepò Pavese DOC

Zona produttiva Oltrepò Pavese. Esposizione a sud, 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 diraspatis, 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 6 giorni. Il vino termina la fermentazione, separato dalle bucce, in vasche di acciaio ove rimane ad affinare fino all'imbottigliamento effettuato nel mese di marzo.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Viola intenso

Profumo Profumo vinoso con tipico sentore di frutti rossi e violetta.

Sapore Gusto fresco, deciso con un leggero retrogusto amarognolo.



OLTREPÒ PAVESE/ LOMBARDIA



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



ENOLOGO | VITTORIO MERLO



VITIGNI | PINOT NERO, RIESLING
RENANO, PINOT GRIGIO, CHARDONNAY,
CROATINA, BARBERA, UVA RARA

