## **Conte Vistarino**

## **SAINT VALIER**

## **NOTE GENERALI**

Tipologia DOC Oltrepò Pavese

**Zona produttiva** Comune di Rocca de' Giorgi. Altitudine da 50 a 550m slm, esposizione Ovest-Sud/Ovest.

Vitigno 100% Pinot Nero.

Composizione del suolo Suolo argilloso.

**Vinificazione e affinamento** Le uve, raccolte a mano in cassette da 20 kg, vengono stoccate per una notte a 10°C in cella frigo. La mattina successiva vengono pressato per ottenere il mosto fiore che viene fatto fermentare a basse temperature in acciaio, ove rimane sulle fecce fini fino all'imbottigliamento effettuato 4 mesi dopo la vendemmia.

## **NOTE ORGANOLETTICHE**

Colore Giallo paglierino.

**Profumo** Note spiccate di mela golden, pesca, albicocca e un lieve sentore di fragola.

**Sapore** Al palato si presenta fresco, con un ottimo equilibrio acido e una buona persistenza.







ANNO DI FONDAZIONE | 1850

ENOLOGO | VITTORIO MERLO





