



## PINOT NERO VINIF.BIANCO

### OLTREPO' PAVESE D.O.C.

Nasce dalla vinificazione in bianco di uve Pinot Nero, vitigno che da anni si è affermato in Oltrepò Pavese. Il terreno dell'Oltrepò Pavese, per le sue caratteristiche, è particolarmente idoneo alla coltivazione di questo tipico vitigno e lo caratterizza. Si ottiene così un bianco di notevole livello, profumato ed elegante.



**UVE:** Pinot Nero 100%.

**VIGNETO:** Vigneti di proprietà. Le viti allevate a spalliera in terreni argillosi calcarei.

**VINIFICAZIONE:** In bianco, con pigiatura soffice ed immediata separazione delle bucce dal mosto fiore.

**VINO:** Colore: giallo paglierino carico con riflessi verdognoli.

Profumo: esprime sentori caratteristici, netti, puliti, su cui emerge una gradevole nota di mela golden.

Sapore: al palato si dimostra un vino secco, con una equilibrata acidità.

**QUALIFICAZIONE:** Bianco secco frizzante da consumare nell'annata.

**ABBINAMENTO:** Può essere un grande protagonista come aperitivo ed un ottimo compagno di antipasti freddi e caldi, risotti di verdure, pesci, bolliti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12° - 14° C.°

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11,5%

**ZUCCHERI RESIDUI:** 9-10 gr/l

**A TOTALE:** 6,5 gr/l

**CAPACITA' 750 ML**

**IMBALLO CARTONE DA SEI BOTTIGLIE**

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** da consumarsi nell'anno.



---

**Cantina Storica di Montù Beccaria S.r.l.**

Via Marconi 10 - 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italy

tel. +39 0385 262252 - fax +39 0385 262942    [www.ilmontu.com](http://www.ilmontu.com) - [ilmontu@ilmontu.com](mailto:ilmontu@ilmontu.com)