



## **PINOT NERO "VIGNA ROSARA"**

**OLTREPO' PAVESE D.O.C.**

L'Oltrepò Pavese è al terzo posto, dopo la Champagne e la Borgogna, nella classificazione dei produttori di Pinot Nero. Dal Pinot Nero derivano, a seconda dei cloni, vini spumanti, bianchi fermi, bianchi frizzanti oppure vini rossi di pregio e qualità.



**UVE:** Pinot Nero 100%.

**VIGNETO:** Le vigne si estendono su un terreno con elevato tenore calcareo.

Le uve vengono raccolte a mano con la massima cura al fine di evitare il danneggiamento degli acini.

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono vinificate mediante prolungata macerazione delle bucce nel mosto. Dopo la fermentazione il vino viene affinato in botticelle di Allier e di Tronçais per almeno 20 mesi.

**VINO:** Colore: rosso con sfumature aranciate.

Profumo: intenso e complesso, esaltazione delle doti del vitigno di origine.

Sapore: secco con elegante fondo speziato.

**QUALIFICAZIONE:** Rosso asciutto, invecchiato per almeno 20 mesi. Riserva.

**ABBINAMENTO:** Carni in generale.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16° - 18° C.°

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5%

**ZUCCHERI RESIDUI:** 4 gr/l

**A TOTALE:** 5 gr/l

**CAPACITA' 750 ML**

**IMBALLO CARTONE DA SEI BOTTIGLIE**

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** 36-48 mesi.



---

**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)