

# Al Negrès

Pinot Nero Provincia di Pavia IGT

## Vigneti

"Al Negrès" viene prodotto da un vigneto di uve Pinot Nero nel comune di San Damiano al Colle.

Il vigneto si trova su colline esposte al sole ad un'altezza compresa tra 250 e 300 s.l.m.

## Vinificazione

Prodotto esclusivamente in annate favorevoli.

Una volta pigiate le uve vengono fatte fermentare a contatto con le bucce per circa quindici giorni.

## Maturazione

Il vino viene affinato in tonneau di rovere francese per 12 mesi in modo da stabilizzarsi naturalmente senza l'utilizzo di chiarificanti e riposa in bottiglia per un minimo di 10 mesi.

## Caratteristiche sensoriali

Di colore rosso granato, l'impatto al naso risulta inteso, con sentori di frutta rossa quali marasca e ribes. E' un vino equilibrato, caldo, di buona struttura e persistenza.

**Abbinamenti:** Cacciagione, anatra arrosto e formaggi freschi.

**Temperatura di servizio:** 16°.

**Uve:** Pinot Nero 100%

**Allevamento:** guyot

**Produzione:** 6000 kg/ha

**Densità d'impianto:** 5000 ceppi/ha

**Terreno:** argilloso con alto contenuto in calcare

**Contenuto alcolico:** 12,5% vol.

**Acidità totale:** 6,5 g/l

**Estratto secco:** 32 g/l

**Zuccheri residui:** < 2 g/l

**SO2 totale:** 70 mg/l

**Invecchiamento:** 12 mesi in tonneau di rovere francese e 10 mesi in bottiglia.



**Azienda Agricola Alessio Brandolini - Frazione Boffalora, 68 - 27040 San Damiano al Colle**

Tel.: +39.0385.75232 - Fax: +39.0385.75232

Email: [info@alessiobrandolini.com](mailto:info@alessiobrandolini.com) - Web site: [www.alessiobrandolini.com](http://www.alessiobrandolini.com)