

“IL CAMPETTO”

Pinot Nero vinificato in bianco Provincia di Pavia IGT (frizzante)

Vigneti

“IL CAMPETTO” viene prodotto da vigneti di Pinot Nero e Chardonnay situati nei comuni di San Damiano al Colle e Montù Beccaria. I vigneti si trovano su colline esposte al sole ad un'altezza compresa tra 250 e 300 metri s.l.m.

Vinificazione

Il mosto dopo la pressatura soffice viene lasciato fermentare a bassa temperatura per 12 giorni.

Maturazione

Il vino viene lasciato riposare in vasche d'acciaio per alcuni mesi e quindi imbottigliato.

Caratteristiche sensoriali

Di colore giallo verdolino, al naso risulta floreale, con sentori di fiori bianchi e frutta a polpa bianca.

In bocca risulta abbastanza morbido, con una buona acidità e freschezza.

Abbinamenti

Indicato come aperitivo e per accompagnare piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 8°.



Uve	Pinot nero 85%, Chardonnay 15%
Allevamento	guyot
Produzione	9000 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
Zuccheri residui	10 g/l
SO2 totale	100 mg/l
Invecchiamento	6 mesi in autoclave a contatto con i lieviti e 6 mesi in bottiglia