



“IL CAMPETTO”

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

Vigneti

“IL CAMPETTO” viene prodotto da vigneti 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.
Allevamento: guyot.

Vinificazione

Uve 100% Pinot nero. Il mosto dopo la pressatura soffice viene lasciato fermentare a bassa temperatura per alcuni 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°.



Contiene solfiti

Si avvisa la clientela che la predetta scheda ha esclusivamente carattere informativo e non vincola caratteristiche del prodotto che potrebbero risultare diverse di anno in anno in funzione della stagionalità delle uve.