



La Calla

COLTIVATA CON PASSIONE

PINOT NERO PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.



Tipologia:	Vino rosso
Uva:	Pinot Nero
Denominazione:	Provincia di Pavia IGT
Area di produzione:	Lombardia, Italia
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	18 - 20° C
Gradazione alc.:	13,5% Vol.

Colore: Colore rosso intenso.

Aroma: Il bouquet è leggermente speziato e fruttato, con note di frutti di bosco, come more, mirtilli e gelsi.

Gusto: Al palato è intenso e il finale è rotondo e fruttato con tannini ben integrati.

Abbinamento: Si abbina perfettamente a carni arrosto e alla griglia, ma anche alla selvaggina e ai formaggi stagionati.

VINIFICAZIONE:

Una volta raggiunta la piena maturazione, l'uva viene fatta appassire per alcuni giorni prima di essere pigiata. L'uva raccolta e diraspata viene vinificata con 7/8 giorni di macerazione per estrarre colore e struttura. La fermentazione alcolica e malolattica vengono svolte in vasche di acciaio inox a temperatura controllata 25/27° C.

