



## PINOT NERO VINIFICATO BIANCO OLTREPO' PAVESE Barona Vivace D.O.C.



UVE: Pinot Nero

VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna a metà settembre.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve con immediata separazione del mosto dalle vinacce. Fermentazione in acciaio inox a 18°C per 20 gg.

MATURAZIONE: maturazione 6/8 mesi in acciaio. Rifermentazione naturale in primavera 25/30 gg. in autoclave per leggera vivacità tipica dell'Oltrepò Pavese.

AFFINAMENTO: in vetro.

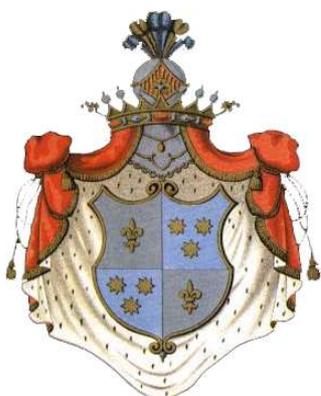
GRADO ALCOLICO: 12,50%

ESAME ORGANOLETTICO: colore giallo paglierino abbastanza scarico, brillante con buona viscosità.

Profumo delicato, fragrante, di discreta persistenza con sentore di mandorla amara.

Sapore secco, armonico con fondo fruttato gradevolmente persistente.

NOTE: vino ottenuto con uve da agricoltura biologica certificato da BIOS.



Az. Agraria  
Corte Montini



**Enoteca  
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA  
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com  
Enoteca on-line : [www.enotecadorica.com](http://www.enotecadorica.com)