



Ca' Montebello

Pinot Nero IGT



Tipologia:
Provincia Pavia IGT
Vitigno:
pinot nero
Nel Bicchiere:
Rosso fermo

Typology:
Provincia Pavia IGT
Grape varieties:
Pinot Nero
In the glass:
Still Red

VINIFICAZIONE

E' uno dei più grandi vitigni di uve rosse nel mondo che ha trovato giaciture favorevoli in terre d'Oltrepò. La vendemmia, dopo un attento esame degli indici di maturazione, avviene nella 2° decade di settembre e le uve dopo essere state diraspate e pigiate, subiscono una macerazione dagli otto ai dieci giorni in funzione delle caratteristiche dell'annata. Il vino ottenuto affina in serbatoi di acciaio per circa 6/7 mesi ed ulteriori 4 mesi in bottiglia.

VINIFICATION

One of the world's greatest red grapes, which has found a perfect habitat in the Oltrepò Pavese. After a carefully controlling the state of maturation, harvesting takes place in the 2nd week of September, after being de-stemmed and crushed they undergo a controlled temperature maceration for about 8/10 days depending on the characteristics of the vintage. The wine obtained matures in stainless steel tanks for between 6/7 months after which it ages a further 4 months in bottles.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino. Si contraddistingue per le cadenze fruttate di ribes e marasca. Un vino elegante e di gran classe.

ORGANOLEPTIC FEATURES

A bright ruby red. It distinguishes itself with the typical hints of black currants and marasca cherries. A wine of great 'class'.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, accompagna arrostiti, salumi caldi, carne alla griglia e formaggi mediamente stagionati.

FOOD PAIRING

Perfect throughout any meal, particularly suitable for all kinds of roast and grilled meats, hot salami and medium matured cheeses.

Azienda Agricola Cà Montebello
di Luigi Scarani
Località Montebello 10
27043 Cigognola (PV) • Italy
phone +39 0385 85182 - fax +39 0385 85146
www.camontebello.it
email: info@camontebello.it

Safra 2014. Jantar Luigi Pietro em 31/05/2016.