



"PYNÒS" PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE RISERVA DOC

Prodotto in purezza da uve di Pinot Nero vinificate in rosso e affinate per 18 mesi in piccole botti di rovere.

INFORMAZIONI TECNICHE

Tipologia del terreno	calcareo, argilloso
Vitigni	Pinot Nero 100%
Sistema di allevamento	Guyot
Altitudine	da 350 a 400 mt slm
Esposizione	Nord-est
Età delle viti	13-50 anni
Inerbimento	totale
Metodi di difesa	biologico
Epoca di vendemmia	prima decade di settembre
Modalità di raccolta	manuale con selezione dei grappoli
Vinificazione	fermentazione in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata a contatto con le bucce per 12-15 giorni
Maturazione	per 18 mesi in fusti di rovere
Affinamento	almeno 6 mesi in bottiglia a temperatura controllata per completare le doti organolettiche
Bottiglia	750 ml

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool svolto	14.0 % vol
Residuo zuccherino	< 2g/l
Acidità totale	5.6 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Brillante, con buona consistenza. Vino di grande eleganza, intenso, netto, con cadenze fruttate di more e di marasca, di liquirizia e spezie. Si caratterizza per il grande equilibrio, la struttura corposa e la lunga persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo l'accostamento con con primi piatti importanti, con la carne in genere e in particolare con la cacciagione da piuma. Accompagna bene anche formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 12-14°C



RICONOSCIMENTI RECENTI

**Global Pinot Noir Masters
The Drink Business, London 2015**
Pynòs - Pinot Nero 2006 - bronze medal

Wein-plus.de (Germania)
Pynòs - Pinot Nero 2010 - p.ti 87/100

Guida Vinipius 2009 - AIS Lombardia
Pynòs - Pinot Nero 2003
Pynòs - Pinot Nero 2006
Pynòs - Pinot Nero 2015



**International Wine & Spirit Competition
London 2008**

Pynòs - Pinot Nero 2003
bronze medal

