



Dati analitici

Alcool: 13.5% vol
Zuccheri: secco

RICONOSCIMENTI RECENTI

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

Wein-plus.de (Germania)
Pynòs - Pinot Nero 2003 - p.ti 85/100
Pynòs - Pinot Nero 2004 - p.ti 81/100
Pynòs - Pinot Nero 2010 - p.ti 87/100

Guida Viniplus 2009 - AIS Lombardia
(Associazione Italiana Sommeliers)
Pynòs - Pinot Nero 2003
Pynòs - Pinot Nero 2006
Pynòs - Pinot Nero 2007



International Wine & Spirit Competition
London 2008
Pynòs - Pinot Nero 2003
medaglia di bronzo



"PYNÒS"

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE RISERVA D.O.C.

Descrizione

Prodotto in purezza da uve di Pinot Nero vinificate in rosso e affinate per 18 mesi in piccole botti di rovere, a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi. 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. Si serve a temperatura di cantina ed è ottimo con primi piatti importanti, con la carne in genere e in particolare con la cacciagione da piuma. Accompagna bene anche formaggi stagionati.

Scheda tecnica

Vitigno:	Pinot Nero
Denominazione:	Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Riserva
Designazione:	Denominazione di Origine Controllata
Tipo di terreno:	calcareo, argilloso
Altimetria:	da 350 a 400 mt slm
Sistema di allevamento:	Guyot
Inerbimento:	totale
Metodi di difesa:	lotta antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Epoca di vendemmia:	prima decade di settembre
Modalità di raccolta:	manuale con selezione dei grappoli

Vinificazione

Diraspatura, fermentazione del mosto in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata a contatto con le bucce per 12-15 giorni, con rimontaggi quotidiani. Conseguente fermentazione malolattica.

Maturazione

Per almeno 18 mesi in fusti di rovere per acquisire complessità e longevità

Affinamento

Almeno 6 mesi in bottiglia a temperatura controllata per completare le doti organolettiche

Azienda Agricola SanMichele ai Pianoni

Località Pianoni - 27047 Montecalvo Versiggia (Pavia)

tel. /fax +39 0385 99842

www.sanmicheleai pianoni.it

info@sanmicheleai pianoni.it - pianoni.wines@gmail.com