



“ROSSO DEI PIANORI” ROSSO IGT PROVINCIA DI PAVIA

Descrizione

Prodotto con uve da vitigni Barbera (45%), Croatina (45%) e Pinot Nero (10%), colte al giusto punto di maturazione. Vino fermo, dall'aroma intenso, molto fruttato e leggermente speziato. La struttura è robusta e complessa. Si serve a temperatura di cantina. È ottimo con primi piatti con sugo di carne, ma anche con secondi come stufati, brasati, carni alla griglia, arrostiti.

Scheda tecnica

| | |
|-------------------------|--|
| Vitigno: | Barbera (45%), Croatina (45%), Pinot Nero (10%) |
| Denominazione: | Rosso dei Pianori |
| Designazione: | Rosso IGT Provincia di Pavia |
| Tipo di terreno: | calcereo, argilloso |
| Altimetria: | da 350 a 380 mt slm |
| Sistema di allevamento: | Guyot |
| Inerbimento: | totale |
| Metodi di difesa: | lotta antiparassitaria ad impatto ambientale controllato |
| Epoca di vendemmia: | metà settembre |
| Modalità di raccolta: | manuale con selezione dei grappoli |

Vinificazione

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto fermenta a contatto con le bucce in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni, con rimontaggi quotidiani. Conseguente fermentazione malolattica.

Affinamento

Almeno 12 mesi in bottiglia a temperatura controllata per completare le doti organolettiche

Dati analitici

| | |
|-----------|-----------|
| Alcool: | 13.5% vol |
| Zuccheri: | secco |

RICONOSCIMENTI RECENTI

DECANTER WWA 2017
Rosso dei Pianori 2013 - p.ti 84

Wein-plus.de (Germania)
Rosso dei Pianori DOC 2010 - p.ti 86/100

Guida Viniplus - AIS Lombardia
(Associazione Italiana Sommeliers)

Rosso dei Pianori DOC 2009 

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