



#### Dati analitici

Alcool: 13.0% vol  
Zuccheri: secco

#### RICONOSCIMENTI RECENTI

##### 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



## "ROSSO PIANORI" ROSSO OLTREPO PAVESE D.O.C.

#### 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 Pianori
Designazione:	Rosso Oltrepo Pavese D.O.C.
Tipo di terreno:	calcareo, 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

#### 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