



“ALLEGRO CON BRIO” PINOT NERO ROSATO PROVINCIA DI PAVIA IGT ANCESTRALE

Vino frizzante prodotto da uve Pinot Nero con il metodo “ancestrale” di fermentazione in bottiglia sui lieviti (“*sur lie*”).

INFORMAZIONI TECNICHE

| | |
|------------------------|--|
| Tipologia del terreno | calcareo, gessoso |
| Vitigni | Pinot nero |
| Sistema di allevamento | Guyot |
| Altitudine | da 350 a 400 mt slm |
| Esposizione | Nord, Nord-est con buona ventilazione ed escursioni termiche |
| Età delle viti | 30-40 anni |
| Inerbimento | totale |
| Metodo colturale | biologico, SQNPI |
| Epoca di vendemmia | inizio settembre |
| Modalità di raccolta | manuale in cassette con selezione dei grappoli |
| Vinificazione | pressatura soffice, la breve permanenza sulle bucce conferisce un colore rosa salmone brillante. La fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata. Prima che essa sia completata il vino viene imbottigliato con residuo zuccherino e lieviti ancora attivi. In bottiglia ha luogo la fermentazione secondaria. Questo è il più antico processo conosciuto per produrre vini frizzanti (“ancestrale”, a. 1531). |
| Affinamento | 6 mesi in bottiglia in posizione orizzontale in locali termocondizionati durante la fermentazione secondaria |
| Bottiglia | 750 ml |
| Pressione in bottiglia | 6-7 atm. |

CARATTERISTICHE ANALITICHE (TIPICHE)

| | |
|--------------------|-------------|
| Alcool svolto | > 13.5% vol |
| Residuo zuccherino | < 2.0 g/l |
| Acidità totale | 6.5 g/l |

ESAME ORGANOLETTICO

Fine perlage e aroma delicato, con note di fiori e di lievito. La presenza dei residui della fermentazione “*sur lie*” determina la caratteristica opacità nel bicchiere se la bottiglia viene agitata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Molto gradevole, è un vino perfetto come aperitivo e con i dessert.
Temperatura di servizio 6-8 °C



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Azienda Agricola SanMichele ai Pianoni
Località Pianoni 27047 Montecalvo Versiggia (Pavia) Italia
tel. /fax +39 0385 99842 - www.sanmicheleai pianoni.it
info@sanmicheleai pianoni.it pianoni.wines@gmail.com

