



## "PROFONDO DI SANMICHELE" ROSSO OLTREPÒ PAVESE RISERVA DOC

Prodotto da uve autoctone dei vitigni tipici dell'Oltrepò Pavese, un importante testimone del territorio.

### INFORMAZIONI TECNICHE

|                        |  |
|------------------------|--|
| Tipologia del terreno  | calcareo, argilloso  |
| Vitigni                | Croatina (45%), Barbera(45%), Uva rara/Vespolina (10%)   |
| Sistema di allevamento | Guyot  |
| Altitudine             | da 350 a 400 mt slm  |
| Esposizione            | Sud-ovest  |
| Età delle viti         | 10-35 anni   |
| Inerbimento            | totale   |
| Metodo colturale       | biologico  |
| Epoca di vendemmia     | metà-fine 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            | almeno 24 mesi in barrique per acquisire complessità e longevità   |
| Affinamento            | almeno 6 mesi in bottiglia a temperatura controllata per completare le doti organolettiche                     |
| Bottiglia              | 750 ml   |

### CARATTERISTICHE ANALITICHE (TIPICHE)

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| Alcool svolto      | 14.5% vol |
| Residuo zuccherino | < 2 g/l   |
| Acidità totale     | 6.4 g/l   |

### ESAME ORGANOLETTICO

Vino di grande corpo, netto, intenso, dalle cadenze fruttate e speziate. Armonico e molto persistente, sostiene egregiamente un invecchiamento anche prolungato.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna bene secondi piatti a base di selvaggina, arrostiti, grigliati. Sostiene l'accostamento con formaggi molto stagionati.

Temperatura di servizio 14-16°C



### RICONOSCIMENTI RECENTI

#### Profondo di SanMichele 2014

##### Medaglia Oro

Sélections Mondiales des Vins  
Canada 2020

#### Profondo di SanMichele 2006

##### Medaglia Bronzo

Decanter  
World Wine Awards 2015



**Azienda Agricola SanMichele ai Pianoni**  
**Località Pianoni 27047 Montecalvo Versiggia (Pavia) Italia**

tel. /fax +39 0385 99842 - [www.sanmicheleai pianoni.it](http://www.sanmicheleai pianoni.it)  
[info@sanmicheleai pianoni.it](mailto:info@sanmicheleai pianoni.it) [pianoni.wines@gmail.com](mailto:pianoni.wines@gmail.com)

