



## "PYNÒS" PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE RISERVA DOC

Prodotto in purezza da uve di Pinot Nero vinificate in rosso e affinate per 18 mesi in piccole botti di rovere.

### INFORMAZIONI TECNICHE

Tipologia del terreno	calcareo, argilloso
Vitigni	Pinot Nero 100%
Sistema di allevamento	Guyot
Altitudine	da 350 a 400 mt slm
Esposizione	Nord-est
Età delle viti	13-50 anni
Inerbimento	totale
Metodo colturale	biologico
Epoca di vendemmia	prima decade di 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	per 18 mesi in fusti di rovere
Affinamento	almeno 6 mesi in bottiglia a temperatura controllata per completare le doti organolettiche
Bottiglia	750 ml

### CARATTERISTICHE ANALITICHE (TIPICHE)

Alcool svolto	14.0 % vol
Residuo zuccherino	< 2g/l
Acidità totale	5.6 g/l

### ESAME ORGANOLETTICO

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.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo l'accostamento con con primi piatti importanti, con la carne in genere e in particolare con la cacciagione da piuma. Accompagna bene anche formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 12-14°C



### RICONOSCIMENTI RECENTI

#### Pynòs 2015 riserva

##### *Medaglia Argento*

Sélections Mondiales  
des Vins Canada 2020

##### *4/4 rose*

Guida Viniplus 2020  
AIS Lombardia

#### Pynòs 2006 riserva speciale

##### *Medaglia Bronzo*

Global Pinot Noir Masters  
The Drink Business 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)

