



"ROSSO DEI PIANONI" ROSSO IGT PROVINCIA DI PAVIA

Prodotto da uve di vitigni tipici dell'Oltrepò Pavese, un elegante testimone del suo territorio.

INFORMAZIONI TECNICHE

Tipologia del terreno	calcareo, argilloso
Vitigni	Croatina (45%), Barbera(45%), Pinot Nero (10%)
Sistema di allevamento	Guyot
Altitudine	da 350 a 380 mt slm
Esposizione	Sud, Sud-ovest
Età delle viti	10-18 anni
Inerbimento	totale
Metodi di difesa	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	6 mesi in acciaio
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	4.9 g/l
Acidità totale	5.8 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Vino fermo, dall'aroma intenso, molto fruttato e leggermente speziato. La struttura è robusta e complessa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È ottimo l'accostamento con con primi piatti con sugo di carne, ma anche con stufati, brasati, carni alla griglia, arrosti.

Temperatura di servizio 14-16°C



RICONOSCIMENTI RECENTI

Rosso dei Pianori 2013

Punti 84/100

Decanter

World Wine Awards 2017



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

