



Pajss

OLTREPÒ PAVESE DOC PINOT NERO Bianco Vivace

VITIGNO

Pinot Nero 100%

VIGNETO

Cà Nova

SUOLO

Bruno, argilloso, calcareo, con presenza di sabbia e ciottoli

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest, 230 m slm

VINIFICAZIONE

In bianco con soffice pressatura delle uve e fermentazione a 18 °C in vasche di acciaio termo-condizionate. Affinamento di 4 mesi sulle fecce. Viene imbottigliato nel febbraio successivo alla vendemmia.

NOTE

Il Pinot Nero viene vinificato in bianco e rifermenta per ottenere una leggera effervescenza che ne migliora la bevibilità esaltandone l'aromaticità. È ricco in profumi di fiori e frutta, al gusto è morbido e piacevolmente vivace.

ABBINAMENTI

Particolarmente adatto come aperitivo, si abbina molto bene ad antipasti, risotti e piatti a base di pesce.