



Zerbi Pinot Nero

Denominazione:Provincia di Pavia IGT

Tipologia:Bianco secco vivace

Vitigno:100% Pinot Nero

Zona di produzione :Cà Tessitori (Montecalvo Versigggia) Finigeto (Montalto Pavese)
Suolo: Marnoso calcareo – Altitudine m.300-320 s.m.

istema di allevamento: Guyot semplice – Resa di uva per Ha 80 q.li

Epoca di vendemmia:Dal 15 Agosto al 20 Agosto

Vinificazione e affinamento: le uve vengono portate in pressa pochi minuti dopo la raccolta al fine di conservarne la freschezza ed evitare ogni possibile processo fermentativo e ossidativo, e il mosto viene immediatamente separato dalle bucce. A fine inverno avviene la lenta rifermentazione in serbatoi di acciaio a tenuta di pressione (autoclave) con controllo di temperatura, al cui termine i lieviti vengono eliminati nell'arco di uno/due mesi mediante filtrazione al fine di conservare le fragranze del Pinot Nero. Dopo due mesi dall'imbottigliamento il vino viene messo in vendita.

Tenore Alcolico: 12-12,5 % vol.



