

# Pinot Nero fermo





## Denominazione di Origine Controllata

# Denominazione di Origine Controllata

Tipologia:

Oltrepò Pavese DOC vinificato in bianco

> Vitigno: pinot nero Nel Bicchiere:

bianco fermo

Typology:

Oltrepò Pavese DOC Vinified in white Grape varieties:

Pinot Nero

In the glass: Still white

#### VINIFICAZIONE

Il pinot nero ha trovato in Oltrepò giaciture favorevoli e la zona vanta il primato nazionale quantitativo e qualitativo delle uve. Vinificato mediante pressatura soffice il mosto ottenuto viene raffreddato a 10°C e lasciato a riposo per 24 ore.

La fermentazione avviene in purezza in autoclavi d'acciaio, a temperatura controllata, con lieviti selezionati. Il vino ottenuto viene affinato in serbatoi di acciaio inox per circa 6 mesi

#### VINIFICATION

Pino Nero has found a perfect habitat in the Oltrepò Pavese and boasts 1st position for both quality and quantity of the grapes. The must obtained through a soft pressing is cooled to 10° and left to rest for 24 hours.

Fermentation takes place with selected yeasts in pressurized, temperature controlled stainless steel tanks.

The wine obtained is aged in stainless steel tanks for about 6 months.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Color giallo paglierino luminoso e brillante dal profumo giovane fresco con note fruttate e floreali. Un vino dalla piacevole pienezza ed eleganza.

### **ORGANOLEPTIC** FEATURES

Bright, luminous straw yellow. Young, fresh, floral, fruity aroma. A pleasant full and elegant wine.

#### **ABBINAMENTI**

Ottimo come aperitivo accompagna antipasti, primi delicati, crostacei, verdure e la pizza margherita.

#### FOOD PAIRING

Perfect as an aperitif, accompanies appetizers, seafood, delicate starters and vegetables. Also well appreciated with pizza.

Azienda Agricola Cà Montebello di Luigi Scarani Località Montebello 10 27043 Cigognola (PV) • Italy phone +39 0385 85182 - fax +39 0385 85146 www.camontebello.it email: info@camontebello.it