

## PARTÙ

PINOT NERO



### DENOMINAZIONE

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

### VARIETÀ

100% Pinot Nero

### ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese

### VIGNETO E TERRENO

Vigneti siti in Santa Giuletta, e caratterizzati da terreno argillo-calcareo. L'età media delle viti è di 30 anni, e il sistema di allevamento è a *guyot*.

### PERIODO DI RACCOLTA

Verso la fine di agosto / inizio settembre, l'uva viene raccolta e messa in cassetta con selezione esclusivamente manuale.

### VINIFICAZIONE

L'area vitata aziendale si estende per circa 20 ettari suddivisi in piccole parcelle. Le parcelle di Pinot Nero vengono raccolte e vinificate separatamente. Le uve vengono diraspate, ma non pigiate per mantenere l'acino intero. Alla macerazione pre-fermentativa a freddo, segue la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Brevi rimontaggi quotidiani. A fermentazione ultimata, segue la svinatura e la fermentazione malolattica in *barriques*.

### AFFINAMENTO

Dopo circa 12 mesi in *barriques*, vengono selezionate e assemblate solo le migliori parcelle. All'imbottigliamento, segue un ulteriore affinamento in bottiglia di circa 1 anno.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

### PRODUZIONE ANNATA 2019

5384 bottiglie, 300 magnum, 15 jéroboam e 10 réhoboam