

BERTÈ & CORDINI



Ca Nova

Pinot Nero vinificato in Bianco OP D.O.C.

VITIGNO:

Pinot Nero 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Lombardia sud-occidentale: Oltrepò Pavese.

TERRENO:

Composizione di tipo misto tendente al calcareo argilloso.

COLTIVAZIONE:

Vigneti allevati a spalliera a bassa resa (60-70 hl/ha).

VENDEMMIA:

Manuale, leggermente anticipata (ultima settimana di agosto).

DATI ANALITICI DELL'UVA:

Zuccheri 18-20 % • acidità totale 9 g/l • pH 3,10

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice, vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Ad una prima fermentazione ne fa seguito una seconda che conferisce al vino quella vivacità naturale che lo rende particolarmente beverino.

MATURAZIONE:

Vino imbottigliato giovane a partire dalla primavera successiva alla vendemmia.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO:

Alcool 11,5% vol • acidità totale 6-6,5 g/l • pH. 3,4.

DEGUSTAZIONE:

Colore giallo paglierino tenue con riflessi luminosi. Profumo sottile ma netto di fiori bianchi freschi con accenti di frutta a polpa bianca fresca fusa ad una lievissima nota di lievito. Al gusto si presenta fresco, vivace, abbastanza sapido, elegante con buona persistenza aromatica.

GRADO ALCOLICO:

11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

È ottimo come aperitivo. Si accompagna piacevolmente a piatti delicati di pesce, pasticcini di verdure ed a formaggio grana.

