

Conte Vistarino

PERNICE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Oltrepò Pavese

Zona produttiva Oltrepò Pavese. Media fascia collinare, altitudine da 200 a 400 metri.

Vitigno 100% Pinot Nero

Metodo di coltivazione della vite Guyot.

Composizione del suolo Suolo calcareo con ottimo equilibrio tra sabbia, limo e argilla.

Vinificazione e affinamento Le uve sono raccolte manualmente in cassette da 20 kg e poste in cella frigo a 10°C per una notte. L'indomani mattina i grappoli, dopo una selezione manuale, sono diraspa-pigiati e il pigiato è caricato per gravità in tini tronco-conici di rovere. Dopo una macerazione a freddo di 48 h (10°C) parte la fermentazione alcolica con periodiche follature manuali per circa 10/12 giorni a 25-28°C.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino profondo con tipici riflessi granata.

Profumo Profumo complesso, ampio con profumi di viola e piccoli frutti rossi, caffè tostato e cacao. Grande integrità del frutto.

Sapore Gusto elegante, di corpo, con frutto integro ed evidente, equilibrato con una piacevole mineralità e un finale lungo e speziato. Tannini ben evidenziati e armonici rendono questo vino elegante.



OLTREPÒ PAVESE/ LOMBARDIA



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



ENOLOGO | VITTORIO MERLO



VITIGNI | PINOT NERO, RIESLING
RENANO, PINOT GRIGIO, CHARDONNAY,
CROATINA, BARBERA, UVA RARA

