

Conte Vistarino

TAVERNETTO

NOTE GENERALI

Tipologia Vino rosso - Oltrepò Pavese DOC

Zona produttiva Oltrepò Pavese.

Vitigno 100% Pinot Nero.

Composizione del suolo Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione e affinamento Raccolta manuale in cassette da 20kg, cernita manuale, macerazione a temperatura controllata. La macerazione continua alla fine della fermentazione a temperature comprese tra i 28 ed i 30°C. Il vino viene messo in barriques di rovere francese. La fermentazione malolattica si svolge in barriques a primavera. Imbottigliamento e affinamento di un anno in bottiglia.

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 Sapore elegante, di corpo, con frutto integro ed evidente, equilibrato con una piacevole mineralità e un finale lungo e speziato.



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

