



PERDOMINI

CASTEL SAN GIORGIO

VITICOLTORI DAL 1850



Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Doc

ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepo Pavese Centrale nel Comune di Santa Giuletta.

APPEZZAMENTO VIGNETI

Dal foglio mappale n°7, due sono le particelle: la n°46 di ha. 0,85 e la n°270 di ha. 0,60. Esposizione SUD-EST a 230 mt. s.l.m. Terreno di medio impasto argillo-sabbioso, lievemente calcareo. Densità di impianto 5000 viti/ha. Età impianto 1986.

VITIGNO

Pinot Nero (Cloni 114-115-459-667) 100%

RACCOLTA UVA

Fine settembre.

VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura e conseguente fermentazione con macerazione delle vinacce per 10-12 giorni in vasca acciaio inox ad una temperatura max di 25°C.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione (15/20 giorni) il vino viene lasciato a contatto con i propri lieviti fino al mese di giugno successivo alla vendemmia.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dal mese di Novembre successivo alla vendemmia. Il 40% della massa viene maturato in piccole botti di legno nuovo per almeno 6 mesi ed il restante in vasche di acciaio inox.

COLORE

Rosso rubino con riflessi purpurei.

PROFUMO

Profumo intenso e complesso. Alle sensazioni vinose immediate si susseguono sentori floreali di viola, piccoli frutti rossi, ciliegia, mora matura.

SAPORE

In bocca è elegante ed i tannini dolci e vellutati sono ben integrati nel corpo strutturato.

ABBINAMENTI

Carni rosse e bianche, selvaggina, primi piatti saporiti, formaggi molto saporiti e stagionati.

BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice di cristallo con una buona capacità (detto Baloon). che consente di far respirare il vino e di incanalarlo direttamente nella parte finale della lingua dove si percepiscono meglio le sensazioni tipiche dei rossi mediamente corposi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si serve a temperatura ambiente (18-20°C)

Durata: almeno 3 anni.