

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Montagna - Bertè Cordini

NOME DEL VINO

Francesco Montagna Pinot Nero
vinificato in bianco frizzante
Impronte

DENOMINAZIONE

Pinot Nero Provincia di Pavia igt

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2020

REGIONE DI PROVENIENZA

Lombardia

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, chiarifica statica a 10°C, seguita da fermentazione a temperatura controllata in autoclave. La seconda fermentazione, per la presa di spuma, avviene in autoclave a temperatura controllata. imbottigliato giovane a partire dalla primavera successiva alla vendemmia.

AFFINAMENTO

nessun affinamento, vino giovane.

VITIGNO/I

100% Pinot nero

ALLEVAMENTO

Controspalliera

ESPOSIZIONE

Nord-Est

ALTITUDINE

230 m slm

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

ETTARI VITATI

7

RESA PER ETTARO

10000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Matteo Berté

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

40.000

QUANTITÀ PER CARTONE

12

CODICE SAP

D1083