

# Pernero

## PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE



### VITIGNO

Pinot Nero 100%

### VIGNETO

Cà Nova

### SUOLO

Bruno, argilloso, calcareo, con presenza di sabbia e ciottoli

### ESPOSIZIONE

Sud-Ovest, 230 m slm

### VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura e fermentazione termo-condizionata a 22-24 °C con macerazione in acciaio. Affinamento di 6 mesi sulle fecce. Imbottigliato nel marzo successivo alla vendemmia.

### NOTE

Pinot Nero giovane, fragrante e piacevole, di grande bevibilità, esalta le caratteristiche aromatiche del vitigno. Sentori di fragolina di bosco e frutti rossi sono valorizzati da un'attenta lavorazione delle uve.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo è adatto all'abbinamento con antipasti, risotti, cibi dai gusti delicati. Può essere servito leggermente fresco con zuppe di pesce.