

# Poggio della Buttinera

## PINOT NERO DELL'OLTREPO PAVESE RISERVA



### VITIGNO

Pinot Nero 100%

### VIGNETO

Poggio della Buttinera

### SUOLO

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

### ESPOSIZIONE

Sud-Ovest, 230 m slm

### VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione termo-condizionata a 22 - 24 °C con macerazione in acciaio. Affina un anno in tonneaux e barriques di rovere francese e un anno in bottiglia.

### NOTE

La vinificazione, l'affinamento e una prolungata permanenza in bottiglia esaltano il caratteristico aroma del Pinot Nero di fragolina di bosco, ciliegia e spezie.

### ABBINAMENTI

Ottimo con zuppe di pesce, selvaggina e formaggi a media stagionatura.