

PINOT NERO

POGGIO DELLA BUTTINERA

PINOT NERO DELL'OLTREPO PAVESE RISERVA DOC

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.



TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868

