

TIAMAT

PINOT NERO



DENOMINAZIONE

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

VARIETÀ

100% Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese

VIGNETO E TERRENO

Vigneti siti in Santa Giuletta, e caratterizzati da terreno principalmente argilloso. L'età media delle viti è di 30 anni, il sistema di allevamento è a *guyot*.

PERIODO DI RACCOLTA

Fine agosto / Inizio settembre.

L'uva viene raccolta e messa in cassetta con selezione esclusivamente manuale.

VINIFICAZIONE

L'area vitata aziendale si estende per circa 20 ha suddivisi in piccole parcelle tra cui, quelle di Pinot Nero, vengono raccolte e vinificate separatamente, al fine di esaltare le caratteristiche del *terroir*. Le uve vengono diraspate, ma non pigiate per mantenere l'acino intero e su circa un 10% della massa si procede con la vinificazione a grappolo intero. Alla macerazione pre-fermentativa a freddo, segue la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con brevi rimontaggi quotidiani. A fermentazione ultimata, segue la svinatura e la fermentazione malolattica sempre in acciaio.

AFFINAMENTO

Circa 6 mesi in acciaio fino in prossimità dell'imbottigliamento, per poi riposare per almeno 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino chiaro, vivo e luminoso. Al naso si esprime con sentori fruttati, in cui prevalgono i piccoli frutti rossi che accompagnano le note di sottobosco e una leggera speziatura. Al palato è fresco e snello, con leggera sapidità e piacevoli tannini soffici.

ABBINAMENTI

Ottimo a tutto pasto. Ideale accompagnamento per i primi con sughi di carne e perfetto con secondi piatti a base di carni rosse grigliate e arrosti.