



ACQUISTATO IL

"Moro" Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC

2020

Il buon Pinot Nero dell'Oltrepò



Svinando

Seducente e versatile questo Pinot Nero dell'Oltrepò pavese è un vino perfetto in mille occasioni. Ottimo compagno di pranzi e cene eleganti ma anche di una classica merenda tra amici a base di pane e salame. Di Varzi, ovviamente. Vinificazione a temperatura controllata per valorizzare al meglio i profumi più fini dell'uva, dopo la malolattica il vino viene conservato in serbatoi di acciaio inox prima dell'imbottigliamento. Ne deriva un rosso caratterizzato da un colore particolarmente luminoso e non troppo carico. Al naso domina la frutta rossa e succosa, dal mirtillo al ribes. In bocca, invece, è soprattutto morbido e ben equilibrato. Un bel tannino elegante, pulisce la bocca e la prepara per il sorso successivo.

L'azienda Le Fracce nasce a Mairano di Casteggio nel 1905. All'epoca i vigneti erano disposti solo su una dolce collina denominata in dialetto pavese "Cirgà". L'obiettivo del fondatore, condiviso anche dalle moderne generazioni, era (ed è) quello di dar vita a vini di qualità, promuovendo una viticoltura rispettosa dell'ambiente, capace di preservare la sanità dei terreni, da lasciare come patrimonio per le generazioni future. Inoltre sviluppare e conservare la biodiversità, privilegiando le risorse naturali, ma soprattutto valorizzare i vitigni del territorio, favorendo la sperimentazione per migliorare la produzione di qualità e dar vita così a nuove creazioni. Insomma, non certo un obiettivo alla portata di chiunque. Eppure, in oltre un secolo di storia, le Fracce hanno contribuito non poco alla valorizzazione del proprio habitat, dando vita a vini di qualità e di carattere, nel cuore dell'Oltrepò Pavese.

La Vigna

Terreno	con molto scheletro e ottima dotazione di calcare
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Lombardia
Uve	100% pinot nero
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne

Vinificazione	Gli acini vengono separati delicatamente dal raspo e macerati per 3 giorni a una bassa temperatura di 15 °C, al fine di preservare il potenziale aromatico. Successivamente il mosto va in fermentazione a temperatura controllata di 25 °C
Sensazioni	Nota fruttata netta di piccoli frutti, mirtillo e ribes nero, dal colore rosso luminoso. Di buona morbidezza, modulato sul tannino e con chiusura fresca.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821