

TENUTA MAZZOLINO



NOIR



Denominazione:	Oltrepò Pavese Doc
Vitigno:	100% Pinot Nero
Prima annata prodotta:	1985
Superficie vigneto:	3 ettari
Esposizione:	Nord/ovest - Ovest
Altitudine:	180 - 220 m slm
Pendenza:	Dal 40% al 70%
Anno di reimpianto:	1988, 2000
Piante per ettaro:	6.000
Resa per ettaro:	45 q
Tipo di terreno:	Argilloso-limoso in superficie con vene sabbiose e un substrato gessoso
Potatura:	Guyot semplice
Vendemmia:	Manuale in cassette con ripetute passate di raccolta a seconda delle parcelle, nella terza decade del mese di agosto
Temperatura e durata di fermentazione:	Fermentazione lunga (oltre 15 giorni) a temperatura controllata e non oltre i 26°C
Vinificazione:	In vasche di piccole dimensioni, con macerazione a freddo, follature e/o rimontaggi
Affinamento:	In "pièce" borgognotte per 12 mesi
Grado alcolico:	13,5% vol
Acidità totale:	13,20 g/l
Acidità volatile:	0,56 g/l
Ph:	3,49
Temperatura di servizio:	16° - 18° C
Colore:	Rosso rubino intenso e limpido, con sfumature granato
Olfatto:	Ampio, complesso, affascinante, con i frutti di bosco rossi maturi caratteristici del vitigno (lampone, fragola) accompagnati da sottili sfumature speziato e boisé
Palato:	Si impone al sorso per un ventaglio di sapori complessi e rari, che spaziano dai frutti rossi ben maturi alle spezie piccanti, dal balsamico ai legni aromatici. La trama del vino è setosa ma fitta, con acidità e tannini nobili ben fusi e capaci di regalare un finale armonico, con ritorni di frutti rossi e spezie
Abbinamenti:	Secondo la tradizione d'Oltralpe si abbina a selvaggina di piuma (piccione, quaglie, beccacce), lepore, lumache e ricette a base di pesci nobili a carne rossa e grassa (salmone, tonno, rombo), oppure con formaggi a pasta semi-dura o dura di medio invecchiamento

Calice consigliato:



TENUTA MAZZOLINO

Via Mazzolino, 34 - 27050 Corvino San Quirico (Pv) - 0383.876122 - sales@tenuta-mazzolino.com

tenuta-mazzolino.com