

TENUTA MAZZOLINO



TERRAZZE



Denominazione:	IGT Provincia di Pavia
Vitigno:	100% Pinot Nero
Prima annata prodotta:	1995
Superficie vigneto:	4 ettari
Esposizione:	Est/ovest
Altitudine:	180 - 220 m slm
Pendenza:	Dal 40% al 70%
Anno di reimpianto:	2000, 2008, 2009
Piante per ettaro:	5.000
Resa per ettaro:	80 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 e la prima di settembre
Temperatura e durata di fermentazione:	Fermentazione alcolica a temperatura controllata 24°-25°C per 8-10 giorni, con successiva fermentazione malolattica
Vinificazione:	In vasca
Affinamento:	In vasca per 5 mesi
Grado alcolico:	13% vol
Acidità totale:	5,5 g/l
Acidità volatile:	0,60 g/l
Ph:	3,46
Temperatura di servizio:	16° - 18° C
Colore:	Rosso rubino chiaro, vivo e luminoso
Olfatto:	Sentori fruttati e floreali caratteristici del vitigno, in evidenza lampone e melograno, con un tocco balsamico e pepato
Palato:	I piccoli frutti di bosco rossi (lampone/fragola) dominano il sorso, l'acidità ben matura ma presente rende croccante il sorso e invita a un secondo calice. Finale persistente sui toni di lampone e pepe bianco
Abbinamenti:	Primi piatti e zuppe sia di terra che di mare, carni bianche e rosse in preparazioni non troppo grasse e pesanti, in estate anche con pesci a carne grassa come salmone, tonno o rombo, oppure a formaggi a pasta semi-dura o dura di medio invecchiamento
Calice consigliato:	