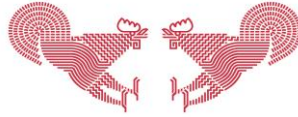


TENUTA MAZZOLINO



# TERRAZZE



<b>Vigna</b>	Terrazze, Fontana, Aurora
<b>Denominazione</b>	IGT Provincia di Pavia
<b>Varietà</b>	100% Pinot Nero
<b>Prima annata prodotta</b>	1995
<b>Superficie vigneto</b>	4 ettari
<b>Esposizione</b>	Ovest
<b>Altitudine</b>	180-220 s.l.m.
<b>Pendenza</b>	Dal 40% al 70%
<b>Anno di impianto</b>	2000
<b>Piante per ettaro</b>	5.500
<b>Resa per ettaro</b>	80 q
<b>Tipo di terreno</b>	Argilloso-limoso in superficie con vene di arenaria e substrato gessoso
<b>Potatura</b>	Guyot semplice
<b>Vendemmia</b>	Manuale in cassetta
<b>Fermentazione</b>	Tradizionale in vasca
<b>Vinificazione</b>	Diraspato, bacca intera, macerazione pre-fermentativa con follature
<b>Affinamento</b>	In vasca per 12 mesi
<b>Grado alcolico</b>	13% vol.
<b>Acidità totale</b>	5,50 g/l
<b>Acidità volatile</b>	0,60 g/l
<b>Ph</b>	3,46
<b>Temperatura di servizio</b>	16° -18°
<b>Colore</b>	Rosso rubino chiaro, vivo e luminoso
<b>Olfatto</b>	Sentori fruttati e floreali caratteristici del vitigno, in evidenza lampone e melograno, con un tocco balsamico e pepato
<b>Palato</b>	I piccoli frutti di bosco rossi (lampone/fragola) dominano il sorso, l'acidità ben matura presente rende croccante il sorso e invita a un secondo calice. Finale persistente sui toni di lampone e pepe bianco
<b>Abbinamenti</b>	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 con formaggi a pasta semi-dura o dura di medio invecchiamento
<b>Calice consigliato</b>	

**Società Agricola Mazzolino S.r.l.** sede operativa: via Mazzolino 34, 27050 CORVINO SAN QUIRICO (PAVIA)  
tel. +390383 876122 fax +390383 896480 sede legale Via Locatelli 6, 20124 MILANO  
www.tenuta-mazzolino.com [info@tenuta-mazzolino.com](mailto:info@tenuta-mazzolino.com) PEC: [TENUTAMAZZOLINO@LEGALMAIL.IT](mailto:TENUTAMAZZOLINO@LEGALMAIL.IT)  
p.iva e codice fiscale 06414250156 REA – MI 1096871 capitale sociale € 12.000 i.v.