



CASTEL DEL LUPO

PINOT NERO "DELLA QUERCIA"
BIOLOGIQUE ET VEGAN
AOP APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Zone de production: les terrains de l'entreprise agricole Castel del Lupo s'étendent sur 100 hectares de vignes répartis sur les collines des communes de Casteggio et de Calvignano, dans la province de Pavie

Exposition: Sud, sud-Est

Altitude: 250m ASL

Caractéristiques du terrain: Argileux – limoneux – calcaire

Raisins utilisés: 100% Pinot Noir

Méthode d'élevage: Guyot

Densité de plantation: 5000 ceps par ha.

Technique de production: Issu d'une viticulture biologique, le raisin est récolté à la main et soumis à une sélection très soignée. Après une macération de 8-10 jours, ce n'est que lorsque les parfums atteignent un équilibre de données analytiques que l'on procède à la fermentation malolactique dans des cuves en aciers. Au printemps suivant la récolte a lieu la mise en bouteilles, suivie d'un affinement de trois mois.

Caractéristiques organoleptiques

Couleur Robe rouge-rubis.

Arôme Il offre de délicats arômes de sous-bois tels que les petits fruits, le cassis et la mûre.

Goût Élégant et robuste.

Alliances gastronomiques: Parfait avec les plats à base de poissons de mer (bar et sériole) et les fromages demi-fermes.

Température de service: 18°C

