

## PINOT NERO "DELLA QUERCIA"

BIOLOGICO E VEGANO DOP OLTREPÒ PAVESE

## Zona di produzione

I terreni di proprietà dell'azienda agricola Castel del Lupo si estendono per cento ettari vitati sulle colline nei comuni di Casteggio e Calvignano in provincia di Pavia.

**Esposizione** sud, sud-est **Altitudine** 250 m slm

Caratteristiche del terreno Argilloso - limoso - calcareo

Uve impiegate 100% Pinot Nero

Età delle viti 15 anni

Sistema di allevamento Guyot Densità di impianto 5000 ceppi\ha

## Tecnica di produzione

L'uva, da viticoltura biologica, viene raccolta manualmente e sottoposta ad un'accurata selezione. Dopo una macerazione di 8-10 giorni, e solo quando i profumi corrispondono ad equilibrati dati analitici, avviene il passaggio in contenitori d'acciaio per lo svolgimento della malolattica. Quindi circa il 30% del prodotto viene affinato in tonneaux di secondo o terzo passaggio per sei mesi. Successivamente si imbottiglia e si procede ad un affinamento di tre mesi.

## Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino

Aroma: Al naso conserva delicati aromi tipici di sottobosco come piccoli frutti, ribes

nero e mora matura

Gusto: elegante e di buon corpo

Abbinamenti gastronomici: Ideale con pesci di mare e formaggi semi stagionati

Temperatura di servizio 18°C

