



CASTEL DEL LUPO
PINOT NERO "ARCHÈ"
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

Altitudine 250 m slm

Caratteristiche del terreno Argilloso - limoso - calcareo

Uve impiegate 100% Pinot Nero

Sistema di allevamento Guyot

Densità di impianto 5.000 ceppi/ha

Tecnica di produzione

Dai vigneti di Pinot nero con la migliore esposizione vengono raccolte le uve a mano e conferite immediatamente in cantina. La macerazione sulle bucce, durante la fermentazione a temperatura controllata, dura circa 8 – 10 giorni. Terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato e avviato alla maturazione in tonneau di rovere francese per almeno un anno. Solo quando il vino ha raggiunto il suo equilibrio gusto – olfattivo si procede all'imbottigliamento, al quale segue un periodo di affinamento in bottiglia di almeno tre mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso granato intenso

Aroma: Delicatamente speziato con note che rimandano alla liquirizia e al timo

Gusto: Vino corposo, di carattere, con tannini fitti ed equilibrati

Abbinamenti gastronomici: Ideale con formaggi stagionati e carni rosse

Temperatura di servizio 18 - 20 °C

