

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: colore rosso rubino intenso.

Bouquet: complesso con note di ribes nero e ciliegia.

Palato: intenso e deciso, con una trama tannica persistente.

Servizio/ Abbinamenti: si serve a temperatura di 16/18 °C abbinandolo a grandi formaggi stagionati e degustandolo a fine pasto come vino da meditazione.

TASTING

Visual description: intense ruby red colour.

Bouquet: complex with notes of blackcurrant and cherry.

Palate: intense and decisive, with a persistent tannic texture.

Serving temperature/Food pairing: it is served at a temperature of 16/18 °C combining it with great aged cheeses and tasting it at the end of a meal as a meditation wine.



Pinot Nero

D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE

Lombardia - alto Oltrepò nel comune di Montalto Pavese a 390 m s.l.m.

VIGNETO

La particella è la n. 91 di Ha 0,50 impiantata a Pinot Nero 100% clone 829. L'esposizione a nord con terreni calcareo-argillosi ben drenati. Le piante sono allevate a Gujot con 5200 ceppi/ettaro.

VENDEMMIA/VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta sovratura in cassette da 18Kg a partire dalla prima settimana di ottobre. La pigiadiraspatura e la successiva macerazione delle bucce avviene temperatura controllata in modo tradizionale con ripetuti rimontaggi per 15 giorni.

IMBOTTIGLIAMENTO/AFFINAMENTO

Dopo 12 mesi di affinamento in anfora Tava, viene imbottigliato e affinato per ulteriori 12 mesi. Si consuma a partire dal 2° anno dalla vendemmia.

BOTTIGLIA/CONFEZIONE

Borgognotta pesante, chiusura sugheroin scatola orizzontale da 6 pezzi. Magnum astucciato in confezioni da 3 pezzi.

PRODUCTION AREA

Lombardy - high Oltrepò in the municipality of Montalto Pavese at 390 m a.s.l.

VINEYARD

The particle is the n. 91 of 0.50 hectares planted with Pinot Noir 100% clone 829. North exposure with well-drained clayey-calcareous soils. The plants are trained in Gujot with 5200 vines/hectare.

HARVEST/VINIFICATION

The grapes are harvested overripe in 18kg boxes starting from the first week of October. The crushing and destemming and subsequent maceration of the skins takes place at a controlled temperature in the traditional way with repeated pumping over for 15 days.

BOTTLING/AGING

After 12 months of aging in Tava amphorae, it is bottled and aged for a further 12 months. It is consumed from the 2nd year after the harvest.

BOTTLE/PACKAGING

Heavy Burgundian, cork closure in horizontal box of 6 pieces. Magnum boxed in packs of 3 pieces.



Marchesi di Montalto®

VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890