

Pizzotorto

RISERVA DEI MARCHESI

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: colore rosso rubino scarico, tipico del pinot nero.

Bouquet: decisamente fruttato e floreale, con lieve vinosità.

Palato: intenso, morbido e deciso, ci riporta ai piccoli frutti di bosco, ribes, mora e mirtillo.

Servizio/ Abbinamenti: si serve a temperatura di 16/18 °C abbinandolo a cacciagione e brasati, servito più fresco, 4/6 °C si sposa a meraviglia con il riso freddo e la frittura di pesce.

TASTING

Visual description: pale ruby red colour, typical of Pinot Noir.

Bouquet: decidedly fruity and floral, with slight vinosity.

Palate: intense, soft and decisive, it brings us back to small berries, currants, blackberries and blueberries.

Serving temperature/Food pairing: it is served at a temperature of 16/18 °C combining it with game and braised meats, served cooler, 4/6 °C it goes wonderfully with cold rice and fried fish.



Pinot Nero

D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE

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

VIGNETO

Vigneto pizzotorto. 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 selezionata e raccolta manualmente in cassetta da 18Kg nelle prime settimane di settembre, vengono poi pigiadiraspate e messe in fermentazione/macerazione per circa 8/10 giorni a temperatura controllata di 27°.

IMBOTTIGLIAMENTO/AFFINAMENTO

Dopo 12 mesi in tonneau, viene imbottigliato e affinato per ulteriori 12 mesi. Si consuma a partire dal 3° anno dalla vendemmia e se conservato bene può durare per oltre 15 anni.

BOTTIGLIA/CONFEZIONE

Borgognotta pesante, chiusura sughero in 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

Pizzotorto 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 selected and harvested manually in 18 kg boxes in the first weeks of September, they are then crushed and de-stemmed and fermented/macerated for about 8/10 days at a controlled temperature of 27°.

BOTTLING/AGING

After 12 months in tonneau, it is bottled and aged for a further 12 months. It is consumed from the 3rd year after the harvest and if kept well it can last for over 15 years.

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