



IL FLOREALE

Oltrepò Pavese Pinot Nero vinificato in bianco frizzante DOC 2010

TIPO

Oltrepò Pavese Pinot Nero vinificato in bianco frizzante DOC VFQPRD.

UVAGGIO

Pinot Nero (85%), Chardonnay e Pinot Grigio (15%) da vigneti di proprietà in Rocca de' Giorgi.

ESTENSIONE DEL VIGNETO

Ettari 28,76 in un unico corpo.

PRODUZIONE UNITARIA

50/55 hl/ha

TERRENO

Marna calcarea eocenica.

DENSITÀ D'IMPIANTO

2900/5000 ceppi/ha

ALTITUDINE MEDIA

350 m slm

ESPOSIZIONE

Sud, Sud-Ovest.

COLTIVAZIONE

A basso impatto ambientale (ex Reg. CEE 2078 e segg), terreno inerbito, trattamenti a base solo di prodotti naturali.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot classico o cordone speronato.

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale in piccole ceste. Caricamento dell'uva intera in pressa mediante nastro. Pressatura soffice in bianco, illimpidimento statico. Fermentazione in vasi vinari di acciaio inox a 18 °C con lieviti selezionati. Presa di spuma a bassa temperatura con sviluppo del residuo zuccherino naturale. Affinamento in bottiglia in cantina interrata a temperatura costante.



GRADO ALCOLICO

12,30%

ACIDITÀ TOTALE

6,22 per mille

PH

3.20

ESTRATTO SECCO

22 per mille

RESIDUO ZUCCHERINO

8 g/l

SPUMA

Vivace e ben fusa.

COLORE

Giallo paglierino chiaro con riflessi luminosi.

PROFUMO

Fresco ed elegante, con note di fiori bianchi di campo e leggera frutta esotica.

SAPORE

Fresco, sapido, molto armonioso, con una leggera nota finale agrumata molto piacevole.

CONSERVAZIONE

In posizione orizzontale, in ambiente buio e fresco. Da bersi giovane.

SERVIZIO

Servire a una temperatura di 10/11 °C.

ABBINAMENTO

Eccellente aperitivo si presta all'intero pasto con cibi di eguale delicatezza. Vino estivo, da pesce, ma non solo.

AZIENDA AGRICOLA ANTEO

Località Chiesa - 27040 Rocca de' Giorgi (PV) - Italia - tel: +39.0385.99073 / fax: +39.0385.951814
e-mail: info@anteovini.it - sito internet: www.anteovini.it