



PINOT NERO

| | |
|---------------------------------|---|
| Superficie vitata: | ha 00.92.45 |
| Uvaggio: | Pinot Nero 100% |
| Coltivazione: | Cordone speronato |
| Resa: | 45 q/ha |
| Vendemmia: | Inizio Settembre |
| Vinificazione: | Vinificazione in bianco, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e rifermentazione naturale in autoclave |
| Tipo terreno: | Argilloso calcareo |
| Altitudine: | 210 mt S.l.m. |
| Esposizione: | Sud-Ovest |
| Grado alcolico: | 11,0% vol. |
| Acidità totale: | 5,60% - 3,69ph |
| Caratteristiche: | Vino ottenuto dalla selezione di uve Pinot Nero. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Intenso e delicato con sentori fruttati e floreali. |
| Temperatura di servizio: | 5-6 °C |
| Abbinamenti: | Antipasti, primi piatti delicati e crostacei. |

Azienda Agricola
CORDINI ENRICO

Località Casa Nuova, 10 - 27049 ZENEVREDO (PV)

TEL/FAX 0385 241991

P.IVA: 01703350189 - Cod. Fisc.: CRD NRC 71E22 I968K

www.vinicordini.it - info@vinicordini.it