

# Cordini

## KARDOM

**TIPOLOGIA:**

Pinot nero rosso fermo

**UVAGGIO:**

Pinot Nero 100%

**COLTIVAZIONE:**

Cordone speronato con una densità di 4000 ceppi/ha

**RESA:**

60 q.li di uva / ha

**TERRENO:**

Argilloso calcareo con esposizione sud-ovest a 200 mt . s.l.m.

**VINIFICAZIONE:**

Fermentazione sulle proprie bucce per circa 7 gg. in vasche di acciaio a temperatura controllata di 18°C.

**AFFINAMENTO:**

Parte in acciaio e parte in botti di rovere per circa 24 mesi e messo in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

**CARATTERISTICA:**

Vino dal colore rosso rubino con riflessi granato, con profumi caratteristici di piccoli frutti rossi.

**GRADO ALCOLICO:**

13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

16-18 °C.

**ABBINAMENTI:**

Ideale per accompagnare piatti importanti di carne e selvaggina, ottimo come vino da meditazione

AZIENDA AGRICOLA CORDINI ENRICO  
LOCALITÀ CASA NUOVA, 10 - 27049 ZENEVREDO (PV)  
TEL E FAX +39 0385 241991 - CELL 335 6748931  
WWW.VINICORDINI.IT - INFO@VINICORDINI.IT

P.IVA: 01703350189 - COD. FISC. CRD NRC 71E22 1968K