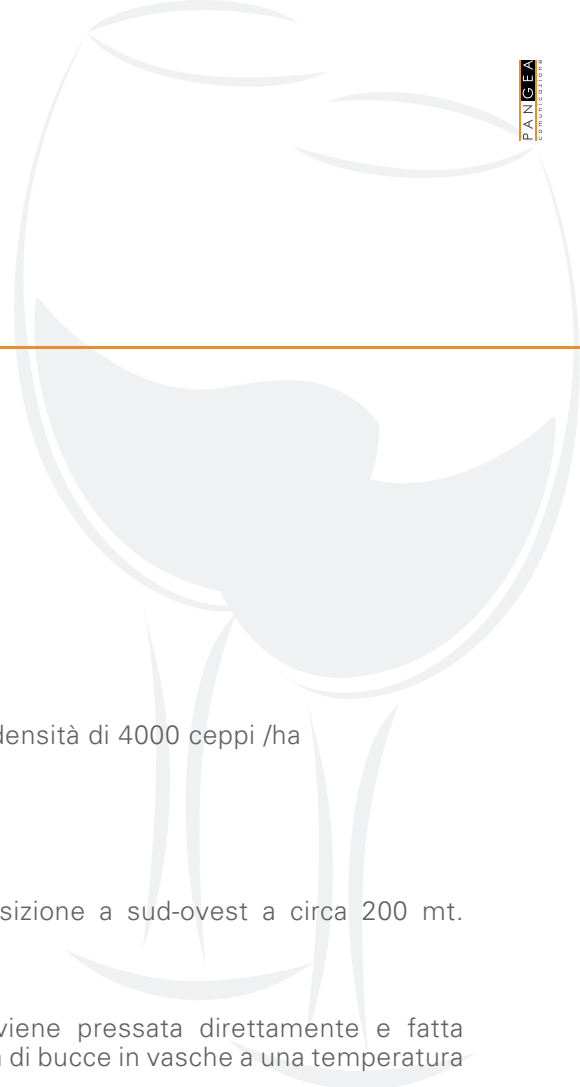


# Cordini

## PINOT NERO

**TIPOLOGIA:**

Pinot nero bianco vivace

**UVAGGIO:**

Pinot nero 100%

**COLTIVAZIONE:**

cordone speronato con una densità di 4000 ceppi /ha

**RESA:**

55 q.li di uva / ha

**TERRENO:**

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

**VINIFICAZIONE:**

L'uva raccolta in cassette viene pressata direttamente e fatta fermentare senza la presenza di bucce in vasche a una temperatura controllata di 15 °C.

**AFFINAMENTO:**

In vasche di acciaio a una temperatura controllata per circa 3 mesi. Rifermentazione in autoclave per 1 mese prima dell'imbottigliamento.

**CARATTERISTICA:**

Vino dal colore giallo paglierino con sentori fruttati e floreali.

**GRADO ALCOLICO:**

12% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

5-7 °C.

**ABBINAMENTI:**

Antipasti , primi piatti delicati, pesce

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