

# Cordini

## EOS

## AGRICOLTURA BIOLOGICA

PANICER  
S.p.A. - 20139

**TIPOLOGIA:**

Pinot Nero bianco fermo

**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 16 °C.

**AFFINAMENTO:**

in vasche di acciaio a una temperatura controllata per circa 3 mesi e affinato in bottiglia per un minimo di 2 mesi.

**CARATTERISTICA:**

vino dal colore giallo paglierino con sentori caratteristici di crosta di pane con finale agrumato

**GRADO ALCOLICO:**

12% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

7-9 °C.

**ABBINAMENTI:**

aperitivi , primi piatti delicati, pesce in genere.

**QUANDO UN VINO PUÒ ESSERE DEFINITO BIOLOGICO?**

Il regolamento approvato ha posto i limiti di solforosa totale per i vini biologici rossi secchi a massimo 100 mg/l, mentre per i bianchi secchi sarà massimo di 150 mg/l. Quanto detto finora, ci permette quindi di definire il vino "biologico", solo quando:

- in vigneto: si producono uve biologiche, coltivate senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere) e senza l'impiego di organismi geneticamente modificati;
- in cantina: si esegue la vinificazione utilizzando solo i prodotti enologici e i processi autorizzati dal regolamento 203/2012 (elenco nell'allegato VIII bis).



AZIENDA AGRICOLA CORDINI ENRICO - AZIENDA BIOLOGICA  
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