

Cordini

SELENE

AGRICOLTURA BIOLOGICA

PANICER
S.p.A. - 03018

**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.

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