

*Cordini*

VINI • SPUMANTI • GRAPPE

EOS

PINOT  
NOIR





## EOS PINOT NERO

### 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:

12,5% 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).*

*Da oltre 70 anni, nel solco della tradizione di nonno Domenico*

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