



Pinot nero

IGT Provincia di Pavia

PRODUTTORE

Tenuta Belvedere

DENOMINAZIONE

Pinot nero frizzante vinificato in bianco

ZONA DI ORIGINE

Lombardia – Oltrepò Pavese

ALTITUDINE

310 m slm.

TERRENO

Argilloso calcareo di origine marina

VITIGNI

100% Pinot nero

RESA PER ETTARO

80 Q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima metà di settembre

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte e selezionate a mano vengono pressate in modo soffice, il mosto viene fatto poi fermentare controllando e mantenendo una temperatura di 16/18 °C per esaltare le caratteristiche organolettiche.

BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli, ha un profumo ampio e fresco con note floreali e sentori fruttati di mela e pera. Al palato si presenta equilibrato, armonico e con una pronunciata persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale come aperitivo, si abbina con risotti e piatti a base di pesce.





Bonarda

DOC Bonarda dell'Oltrepò Pavese

PRODUTTORE

Tenuta Belvedere

DENOMINAZIONE

Bonarda frizzante

ZONA DI ORIGINE

Lombardia – Oltrepò Pavese

ALTITUDINE

290 m slm.

TERRENO

Argilloso calcareo di origine marina

VITIGNI

90% Croatina, 5% Barbera, 5% Uva rara

RESA PER ETTARO

80 Q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE

Le uve, vendemmiate e selezionate a mano vengono diraspate e pigiate, il mosto ottenuto viene lasciato fermentare con le bucce a temperatura controllata per circa 6 giorni con rimontaggi programmati al fine di ottenere una estrazione equilibrata di tannini e antociani.

BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, ha un profumo elegante con chiare note fruttate sentori di frutti di bosco e marasca. Al palato si presenta giustamente tannico con un retrogusto persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Salumi tipici, primi piatti a base di carne, brasati, arrosti.

