

# DEFILIPPI

*i Gessi*



## Profilo Produttore

Azienda di proprietà della famiglia  
Defilippi  
Fondata nel 1907  
Enologi Emilio Defilippi (vice  
presidente Assoenologi) e Federico  
Defilippi  
Superficie Vitata 45 ettari  
Regione Lombardia

1907

## Uvaggio

Pinot Nero 100% IGT Provincia di Pavia

## Vinificazione

La raccolta dell'uva è manuale e in cassette. Il mosto fermenta in vinificatori di acciaio inox, la fermentazione malolattica avviene in tonneau di rovere francese. Si affina il vino per un anno in botte grande. Il vino resterà ancora un anno in bottiglia prima di essere messo in commercio.

## Stile

Rosso rubino con riflessi granata. Il nostro Pinot Nero offre aromi invitanti di lampone, prugna rossa e petali di rosa con note di violetta. Elegante e setoso al palato, questo vino ha sentori di ciliegia e lamponi. Il Pinot Nero 1907 è il nostro vino più etereo.

## Abbinamenti

L'abbinamento ideale è con i formaggi stagionati. Il Pinot Nero dà il meglio di sé con la selvaggina, che ben si presta ad essere gustata insieme a un sorso di questo vino. In generale, il Pinot Nero può essere gustato anche con pollame e carni bianche.

## Informazioni : Vigneti e Produzione

Giacitura dei Vigneti: Oliva Gessi, Oltrepò Pavese  
Sistema di allevamento: Guyot  
Altitudine: 245 m s.l.m.  
Densità d'impianto: 4,200 ceppi/ettaro

## Dati Analitici

Titolo alcolico : 15,5% vol  
Acidità : 5,38 g/L  
Zuccheri residui: 2 g/L  
Estratto Secco : 30,1

Azienda Agricola Defilippi Fabbio

[www.cantineigessi.it](http://www.cantineigessi.it)

Facebook, Instagram: @defilippiwinery