

*Percivalle*

VINI BIOLOGICI

Classificazione: Provincia di Pavia IGP.

Varietà: 100% Pinot Nero.

Terreno: Medio impasto argilloso calcareo 150 mt slm.

Agricoltura: Biologica certificata.

Allevamento: Guyot

Eta' vigneto: 15 anni

Densita' impianto: 4000 ceppi/ha.

Epoca vendemmia: prima settimana di Settembre manuale.

Fermentazione: in rosso, macerazione di 7 gg a temperatura controllata. . Nessun coadiuvante chimico aggiunto.

Affinamento: 12 mesi in acciaio e 6 in bottiglia.

Note: tappo screwcap (Vite).

**COLORE: Rosso Rubino scarico**

**PROFUMI: di Ribes nero, rosa e viola**

**GUSTO: Deciso, morbido e di corpo con tipica nota tannica.**

**ABBINAMENTI: agnello, torte salate con speck, zuppa di ceci e reginette ai funghi.**

