

# PINOT 64 OLTREPO' PAVESE PINOT NERO BRUT M.C.

Mon Carul



Questo prodotto fa parte dei Nostri Progetti:

**FIVI VIGNAOLI INDIPENDENTI**

## Uve

Pinot Nero

## Vigneto di provenienza

Presso il comune di Montecalvo Versiggia, esposizione Nord

## Nazione

Italia

## Regione

Lombardia

## Colore

Bianco

## Formato

0.75 l

## Denominazione

DOCG



## Allevamento

Cordone libero

## Geologia Del Terreno

Calcareo

## Maturazione E Affinamento

In bottiglia almeno 36 mesi con deposito in cataste a temperatura controllata. Sboccatura à la glace effettuata dalla nostra azienda

## Resa Per Ettaro

85 q/Ha

## Vendemmia

Manuale in piccole cassette, l'ultima decade di agosto (anticipata per mantenere alta l'acidità delle uve e garantire freschezza al prodotto)

## Vinificazione

Pressatura soffice per estrarre solo gli aromi di maggior qualità

## Esame Organolettico

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Profumo molto intenso, con sentori di crosta di pane. Al palato mostra una freschezza molto spiccata, tipica del Pinot Nero. Buona persistenza.

## Cantina

Mon Carul

Mon Carul è il termine dialettale che indica il comune di Montecalvo Versiggia. Questa parola è composta dal termine latino mons (monte) e da car (come gli antichi liguri chiamavano il monte). Stefano ha voluto questo marchio dedicato sia ai vitigni autoctoni (Croatina, Barbera, Uva rara, Morandella) che a quelli alloctoni più diffusi (Riesling Renano, Riesling Italiano, Pinot Nero). Un progetto di valorizzazione che si basa sull'introduzione della coltivazione biologica, con attenzione all'utile uso di energia da fonti rinnovabili e a pratiche con ridotto impatto ambientale. L'ambizione futura è quella di esaltare le varietà storiche comprendendone appieno potenzialità e peculiarità perché hanno radici profonde nel passato.

Ettari vitati: 15