

AGIT OPTIMA™

PINOT NERO DELL'OLTREPO PAVESE RISERVA D.O.C.

Cépages: 100% Pinot Nero.

Âge moyen des vignes: 30 ans.

Sol: 60% calcaire, 30% argile, 10% sable.

Vendanges: premiers dix jours de Septembre.

Vinification: de 5 à 8 jours de macération à froid à 10° C, suivie de 10 jours de fermentation. 12 mois de vieillissement en barriques et en fûts de chêne français (30% de fûts neufs). Six mois dans la bouteille.

Alcool: 13.5% by vol.

Sucres résiduels: 2 grammes par litre.

Couleur: rouge rubis avec des reflets grenats.

Nez: bouquet ample composé de fruits des bois, violette et café.

Bouche: élégante, tanins soyeux avec une finale longue et épicée.

Accompagnements: gibier, rôtis, fromages affinés.

Température de service: 16-18 °C / 60-62 °F.

