

# ALESSANDRO BERSELLI

---

## Signature Collection

### PINOT NERO PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.

**Grape Varietals:** 100% Pinot Nero.

**Vineyards:** Oltrepò Pavese, au sud de la Lombardie, 300 mètres d'altitude.

**Average age of the vines:** 25-30 ans.

**Soil:** 60% calcaire, 30% argile, 10% sable.

**Harvest Period:** Premiers dix jours de septembre.

**Vinification:** 48 - 72 heures de macération à froid à 10 °C, suivie de 10 jours de fermentation, 8 mois de vieillissement en barriques et en fûts de chêne français . Au moins 3 mois dans la bouteille.

**Alcohol Content:** 13% by vol.

**Residual Sugar:** 2 grammes par litre.

**Color:** Rouge rubis avec des reflets grenats.

**Aroma:** Bouquet ample composé de fruits des bois, violette et café.

**Palate:** Élégante, tanins soyeux avec une finale longue et épicée.

**Food Suggestions:** Gibier, rôtis, fromages affinés.

**Serving Temperature:** 14-16 °C / 57-61 °F.

