

AGIT OPTIMA™

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

Grape Varietals: 100% Pinot Nero

Vineyards: Borgo Priolo – Lombardia meridionale, 300 metri d'altitudine

Average age of the vines: 30 anni

Soil: 60% calcareo, 30% argilla, 10% sabbia

Harvest Period: prima decade di settembre

Vinification: da 5 a 8 giorni di macerazione a freddo a 10°C, seguito da 10 giorni di fermentazione. 12 mesi di invecchiamento in barriques di rovere francese (30 % nuove) e 6 mesi in bottiglia

Alcohol Content: 13%

Residual Sugar: 2 grammi per litro

Color: rosso rubino con riflessi granati

Aroma: il bouquet ampio comprende una gamma di frutti di bosco, viola e caffè

Palate: elegante, tannini setosi con un finale lungo e speziato

Food Suggestions: selvaggina, arrosti, formaggi stagionati

Serving Temperature: 18 °C / 62 °F

