CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI
Montalto Pavese

OLTREPO PAVESE
PINOT NERO DOC 2025
CAMPO DEL LAGO

TIPO
vino bianco fermo

VITIGNI
100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE
le uve dopo un'attenta selezione subiscono, immediatamente dopo la raccolta manuale, una pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene lasciato decantare e successivamente posto a fermentare a temperatura controllata in botti di acciaio, nelle quali rimane ad affinarsi fino all'epoca dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ha colore giallo paglierino scarico.
Al naso si presenta fresco, fine, delicato con particolari sentori fruttati (ricorda la mela e la pesca). Al palato è elegante, armonico, di buona struttura
e lunga persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol

ACCOSTAMENTI
ottimo come aperitivo ben si presta per la preparazione di alcuni cocktail. Accompagna antipasti, primi piatti, piatti a base di pesce e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8/10°C . Stappare la bottiglia al momento.

Contiene solfiti

Azienda Agricola CA' DEL GE' di Carlo Padroggi e C. Soc. Agr.
loc. Cà del Gè 27040 Montalto Pavese (PV)
Tel. e fax 0383.870179 info@cadelge.it www.cadelge.com