



CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI

Montalto Pavese



PINOT NERO I.G.T. 2025
COSTA DEL VENTO
Provincia di Pavia

TIPO

vino rosso fermo

VITIGNI

100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE

le uve provengono dal vigneto Costa del Vento situato a 400 m slm, dove la scelta dei cloni e la favorevole esposizione fanno sì che il Pinot Nero si esprima al meglio.

La raccolta è manuale. Dopo la pigiadiraspatura il mosto, a contatto con le bucce, subisce la fermentazione alcolica che si protrae per circa una settimana durante la quale vengono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura.

Il vino così ottenuto, dopo più travasi, viene lasciato ad affinarsi in botti di acciaio dove a fermentazione malolattica compiuta viene imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

di colore rosso rubino, ha profumo intenso con cadenze di piccoli frutti di bosco.

Al palato oltre a riconfermare la nota fruttata percepita al naso è presente un tannino morbido.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol

ACCOSTAMENTI

questo vino giovane e di pronta beva è ottimo con antipasti, risotti e primi piatti a base di carni, carne grigliata e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12/14° C

Contiene solfiti