



CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI

Montalto Pavese



**OLTREPO PAVESE
PINOT NERO DOC 2017
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

13% 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.

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