



**CÀ DEL GÈ**  
ENZO PADROGGI

*Montalto Pavese*



**OLTREPO PAVESE  
PINOT NERO DOC 2018  
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**

12,5% 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