



CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI

Montalto Pavese



PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE ALBARON 2020

“Albaron è stato il primo appezzamento acquistato da nostro padre, il fondatore di Cà del Gè, e impiantato a Pinot Nero. Abbiamo così deciso di dedicare questo nome al nostro Pinot Nero Riserva in memoria di quella scelta del passato per guardare al futuro.”

TIPO
vino rosso fermo

VITIGNI
100% Pinot Nero
proveniente dalla selezione delle migliori parcelle di 2 vigneti differenti su suolo povero caratterizzato da argilla, arenaria e calcare. Questi terroir ci regalano un vino con grande eleganza e finezza tipica del territorio Montaldese.

VINIFICAZIONE
Le uve vengono raccolte interamente a mano, una parte verrà pidiadirasata mentre una parte di acini sarà mantenuta intera. Dopo qualche giorno di macerazione pre fermentativa a freddo si innescherà la fermentazione. La macerazione ha una durata di circa 10 – 15 giorni al termine dei quali si svinerà. Il successivo affinamento avverrà in tonneaux di rovere francese per circa un anno. Dopo una sosta di qualche mese in botti di cemento sarà pronto per essere messo in bottiglia. Ben si adatta all'invecchiamento.

GRADAZIONE ALCOLICA
14,5% vol

ACCOSTAMENTI
si abbina a selvaggina di piuma (beccacce, quaglie, piccione), lepore e lumache. Ideale con formaggi a pasta semi-dura o dura di medio invecchiamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16/18 °C

Contiene solfiti