

Pinot Noir, Provincia di Pavia

DO: Provincia di Pavia IGT

REGIÓN: Lombardia

Lombardía es una de las regiones vitivinícolas más importantes del norte de Italia. Aunque es conocida mundialmente por ciudades como Milán, también alberga algunas de las mejores zonas para el cultivo del Pinot Nero, especialmente en la provincia de Pavia, al sur de la región.

VINIFICACION: La vendimia se realiza en el punto óptimo de madurez. Tras el despalillado y un suave estrujado, las uvas pasan por una maceración corta para conservar la elegancia del Pinot Noir. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (24–28 °C), seguida de un breve afinamiento en el mismo material para preservar su carácter fresco y frutal. Finalmente, el vino se estabiliza, se filtra y se embotella.

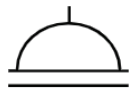
SUELO: Arcillo - Calcáreo



Pinot Noir



De color rojo rubí, Amodo Pinot Noir es elegante, sugiere aromas de frutos rojos, sabor pleno con abundantes notas especiadas y un final largo.



Ideal con asados, tanto de carnes blancas como rojas. También combina bien con pastas con salsa de carne.

Servir a 18°-20°C

PREMIOS

- International Wine & Spirit Competition (IWSC) Medalla de Bronce 2020
- International Wine & Spirit Competition (IWSC) Medalla de Bronce 2019



Vinal s.a.s

Carrera 12A # 78-53, Bogotá - Colombia
T: 311.216.9951 / 304.544.7776 / 323.307.4980 / 321.698.6914

SÍGUENOS

