



GUIDO MAZZARELLO
Vinicoltori da Generazioni



**PINOT NERO I.G.T.
VINIFICATO IN BIANCO**

VITIGNO: Pinot nero 100%

RESA DI UVA PER ETTARO: 170 ql/ha circa

ZONA DI PRODUZIONE:
comuni I.G.T. della provincia di Pavia

PERIODO DI MATURAZIONE:
ultime settimane di Agosto

VINIFICAZIONE:
in bianco a temperatura controllata
in serbatoi di acciaio

COLORE:
giallo che con il tempo tende al paglierino

SAPORE:
asciutto, intenso con note floreali

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,50%vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50

RESIDUI ZUCCHERINI: 2 gr/l circa

ETÀ OTTIMALE PER IL CONSUMO:
entro i due anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°/12°