

TENUTA RICCARDI

ORODELPO





NOTE TECNICHE

Tipologia: Pinot Nero IGT Provincia di Pavia Vivace

Uve: 100% Pinot Nero vinificate in bianco

Annata: 2019

Residuo zuccherino: 12 g\l

Gradazione: 12%

Temperatura di Fermentazione: 18-20°

Lavorazione: pressatura soffice e fermentazione a

temperatura controllata.

Contenitori di attinamento: acciaio inox

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: fine, floreale, fruttato, con sentori di

mandorla

Sapore: fresco, sapido, fine, molto gradevole

Abbinamenti: antipasti di magro, trota bollita, zuppa di pesce, formaggi molli, paste con frutti di mare

Temperatura di servizio consigliata: 10-12°

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

Zona: Santa Maria della Versa

Vigneto: Pizzocorvo

Esposizione: sud-ovest

Allevamento: guyot **Età impianto:** 2005

Raccolta: a mano

Tenuta Riccardi – Vini dal 1912

Loc. Casino di Soriasco, 1 - Santa Maria della Versa – PV www.tenutariccardi.com