



## Vigna Rosara – Oltrepò Pavese Pinot Nero D.O.C.

**Limpido, colore rosso rubino intenso, bel corpo, equilibrato, intenso, persistente e fine. Ecco alcune caratteristiche del Pinot Nero Vigna Rosara.**



Grappoli di Pinot Nero.

Il **Vigna Rosara** è prodotto dalla “**Cantina storica Il Montù**”, situata a Montù Beccaria (PV), nel cuore della Lombardia. È un **Pinot Nero** ottenuto dalla macerazione prolungata delle bucce nel mosto. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato per almeno 20 mesi in botticelle di Allier e di Tronçais.

### **La degustazione del Vigna Rosara**



Il vino si presenta limpido, di un **colore rosso rubino intenso** con un'unghia granata e consistente. **Al naso** è intenso, complesso e fine. Descrittori: tostato (note di sottobosco, liquirizia e cuoio appena accennato), speziato (pepe nero) e fruttato (frutti rossi come more e prugne).

In **bocca** è secco, caldo e morbido, fresco, abbastanza tannico e abbastanza sapido. Il vino presenta un bel corpo, è equilibrato, intenso, persistente e fine.

Nel vino si ritrovano tutte le caratteristiche tipiche del vitigno, esaltate e ammorbidite dal passaggio per almeno 20 mesi in botticelle di Allier e Tronçais. Il vino é armonico e maturo e si abbina a carni dalle cotture succulente.

### La scheda del vino

**Nome vino:** Vigna Rosara – Oltrepò Pavese Pinot Nero D.O.C.

**Vitigno:** Pinot nero 100%

**Colore:** rosso

**Vendemmia:** 2011

**Tipologia di vendemmia:** manuale

**Nome cantina:** **Cantina storica “Il Montù”**

**Luogo:** Oltrepò Pavese

**Titolo alcolometrico:** 13,5%

**Temperatura di servizio:** 16/18 °

**Calice:** medio ampio

**Punteggio:** 89/100

**Data di creazione**

10/12/2016

**Autore**

alice-lombardi