

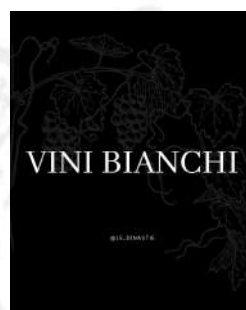
Caratteristiche	Organolettiche
Visive	Colore rosa
Olfattive	Sentori fruttati di lampone e melone
Gustative	Fine, ottima persistenza
Temperatura di servizio	16°

IL MONARCA

Caratteristiche	Tecniche
Vino	Pinot Nero vinificato rosato I.G.P.
Gradazione	13%
Tipologia	Vino Fermo
Vitigno	Pinot Nero 100%
Produzione media del vitigno	90 q.li/ha
Esposizione	Sud - Ovest
Forma di allevamento	Guyot
Potatura	Manuale
Gestione agronomica	Tutte le operazioni colturali vengono eseguite manualmente
Raccolta uva	Manuale
Vinificazione	Diraspapigiatura, svinatura dopo 12 giorni di fermentazione con controllo dei profumi
Affinamento	In vasche in acciaio inox
Affinamento min. in bottiglia	3 mesi



**Pinot Nero
vinificato
rosato
I.G.P.
Provincia
di Pavia**



Con le uve Pinot prodotte nelle zone a maggiore vocazione si ottiene, dopo breve fermentazione, questo autentico fiore, vino principe per profumi e sapori. Versatile negli abbinamenti con molte preparazioni culinarie, diventa sublime se gustato con la zuppa di pesce