



Merlino *Vivace*

Da uve a bacca rossa, con una attenta vinificazione in bianco si ottiene questo vino inimitabile, dal colore giallo paglierino scarico, con un bouquet di aromi freschi e delicati che vanno dalla mela renetta acerba ai profumi di fiori bianchi con toni di pesca bianca. Il vitigno conferisce anche un buon corpo ed una notevole persistenza.

La viva acidità, combinata con la leggera naturale effervescenza, rendono Merlino fresco e piacevole in ogni occasione.

Ottimo come aperitivo, con antipasti, risotti ai formaggi e alle verdure, piatti di pesce al cartoccio o al forno. Da servire a 6-10°C

Pinot Nero (vinificato in bianco) DOC Oltrepò Pavese

“White” Pinot Noir
DOC Oltrepò Pavese
Semi-sparkling

Vines: Pinot Noir. Vinification in “white” at controlled temperature.

A stunning wine, with amazing richness, deep purity of flavor and concentration.

Yellow pale color with a natural sparkling and fresh aromas of green apples and lime.

Medium body, very tasty and refined, liveliness and acidity keep the flavor dancing.

Long persistent finish. **Ideal with appetizers, risotto with mild cheese and seafood.**

To be served at 6-10°C.

Zona di produzione: Oltrepò Pavese

Altitudine: 120 mt

Natura del terreno: Argilloso calcareo

Vitigno: Pinot Nero 100%

Sistema di allevamento: Guyot-4800 viti/Ha

Resa: 55-60 Hl/Ha

Vendemmia: manuale

Pressatura: soffice pneumatica

Fermentazione: In vasche acciaio termocontrollate

Maturazione: vasche acciaio per 6 mesi

Presatura di spuma: 3-4 mesi in acciaio a temp. controllata

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Growing area: Oltrepò Pavese (Lombardy)

Elevation: 120mt

Soil: clay-limestone

Vines: Pinot Noir 100% (special clones for white vinification)

Training system: Guyot - 4800 vines/Ha.

Yield: 55-60 Hl/Ha

Harvest: By hand

Pressing: Soft pneumatic pressing

Fermentation: Stainless Steel tanks at controlled temperature

Maturation: On fine lees in Stainless Steel Tanks (6 months)

Secondary fermentation: 3-4 month i Stainless Steel vats

Final refinement: 3 month in bottles

