

# TENUTA MAZZOLINO



## **Blanc De Noirs 2020**

### **Oltrepò Pavese DOCG Pinot Nero Metodo Classico**



**Vigna:** Valle dei prati

**Denominazione:** Oltrepò Pavese DOCG Pinot Nero Metodo Classico

**Varietà:** 100% Pinot Nero

**Prima annata prodotta:** 2020

**Superficie vigneto:** 1,25 ettari

**Esposizione:** Nord-Est

**Altitudine:** 180-220 s.l.m.

**Pendenza:** Dal 15% al 40%

**Anno di impianto:** 2000

**Piante per ettaro:** 5.500

**Resa per ettaro:** 90 q

**Tipo di terreno:** Marna calcarea e substrato gessoso

**Potatura:** Guyot semplice

**Vendemmia:** Manuale in cassetta

**Fermentazione:** Pressatura soffice, "cuvée" e "taille" vinificate separatamente a 18°

**Vinificazione:** Tradizionale in vasca

**Affinamento:** 36 mesi di permanenza sui lieviti

**Grado alcolico:** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 8°-10°C

**Vista:** Giallo dorato tenue e brillante, perlage fine, sottile e persistente

**Olfatto:** Stratificato e complesso, alle note floreali fresche alterna piccoli frutti rossi selvatici e scorza d'arancia essiccata. Il ventaglio della complessità si completa con pepe nero, pietra focaia e una delicata nota tostata

**Palato:** Sorso teso, affilato e cristallino. Acidità agrumata e frutta succosa seguita a ruota da una nota salino-gessosa che rende lunghissima la persistenza con ritorni di nocciola tostata, miele e ancora agrumi.

**Abbinamenti:** Molluschi e crostacei a carne dolce, rombo chiodato al forno, terrine al tartufo, coniglio in umido, verdure di stagione gratinate

**Società Agricola Mazzolino srl**

Via Mazzolino, 34 - 27050 Corvino San Quirico (Pavia) - [www.tenuta-mazzolino.com](http://www.tenuta-mazzolino.com) - [info@tenuta-mazzolino.com](mailto:info@tenuta-mazzolino.com)

Tel. +39 0383 876122 / Fax +39 0383 896480 - P.IVA - C.F. 06414250156 / REA - MI 1096871