



Campo Castagna 2013

Cantina: Castello di Stefanago

Denominazione: Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Tipologia: Rosso

Regione: Lombardia

Vitigni: 100% Pinot Nero

Certificati: Biologico

Denominazione: Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Annata: 2013

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 12 mesi in Botte di Rovere

Abbinamenti: Affettati, Carni Rosse, Formaggi Semi Stagionati

Invecchiamento: fino al 2023

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

Situato sul colle più alto di Stefanago, il vigneto Campo Castagna è soleggiato durante il giorno, fresco e ventilato di notte. Le uve di Pinot Nero maturano lentamente donando personalità e carattere al Campo Castagna, elegante naturale espressione del territorio. ■

Note di degustazione

Il pinot nero Campo Castagna prodotto nella splendida cornice del Castello di Stefanago è un vino complesso dal colore rosso rubino con riflessi violacei; il profumo è fruttato, ampio, floreale e il gusto è persistente, asciutto, equilibrato. Ideale a tutto pasto e particolarmente adatto con salumi e formaggi di media stagionatura e carni rosse. La temperatura consigliata per degustare il Campo Castagna è 16° - 18°.