



# Cantina di CASTEGGIO

## Oltrepò Pavese DOC PINOT NERO (vinified in RED)

“**Oltrepò**” means beyond the river PO. River Po is the main Italian river running from Monviso, a peak of 3,841 m [12,601 ft] in the western Alps to the Adriatic sea. This is the river of the main Italian plain. “pianura Padana”. “**Pavese**” is the adjective of Pavia. Pavia is one of the top Lombardy towns [it is a provincial capital] with extraordinary historical heritage. It is located where the river Ticino flows into the river Po. Well, in that area, where the hills are rising up to the point of becoming the Apennines, you will be in the **Oltrepò Pavese wine zone**.

Vitigno: Pinot nero	<i>Grape varietal: Pinot nero</i>
Sistema di allevamento: Guyot tradizionale	<i>Training system: Guyot</i>
Tipo di terreno: argilloso - calcareo	<i>Soil type: argillaceous – calcareous</i>
Annata: vendemmia precedente	<i>Vintage: previous vintage</i>
Affinamento: in piccole botti di rovere	<i>Ageing: small barriques</i>
Alcool: 13% vol.	<i>Alcohol: 13% vol.</i>
Occhio: rosso rubino caratteristico	<i>Eye: characteristic ruby red color</i>
Naso: bouquet piacevole ed elegante, con sentori di frutta rossa (ciliegia e ribes) e gentili note di vaniglia	<i>Nose: pleasant and refined bouquet, with scents of red fruits (cherry and red currant) and gentle notes of vanilla</i>
Bocca: buon equilibrio tra struttura, persistenza e tannicità	<i>Mouth: good balance between structure, length and tannins</i>
Abbinamenti gastronomici: piatti delicati e cacciagione	<i>Food pairings: delicate dishes, game</i>
Temperatura di servizio: 17° - 18°C	<i>Serving temperature: 17° - 18° C (63°F)</i>
<b>Questo vino è stato prodotto nell’ ambito del progetto “Vite, Ambiente e Qualità” con la collaborazione dell’ Enologo Riccardo Cottarella</b>	<b><i>This wine has been spread further the project “VAQ” in cooperation with Winemaker Riccardo Cotarella</i></b>

