

PITU 2018

COLLINE NOVARESIS NEBBIOLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“Pitu” è un Colline Novaresi Nebbiolo DOC prodotto con 100% uve Nebbiolo. E’ un prodotto giovane, fresco e di pronta beva, proprio da queste caratteristiche deriva il nome “Pitu” in dialetto di Ghemme significa giovane. I suoi profumi floreali e i suoi tannini delicati sono conseguenza di un affinamento di 12 mesi in acciaio.

E’ ottimo da consumarsi con antipasti, primi piatti o anche come aperitivo.
Temperatura di servizio 15-18°C.

- **ZONA DI PRODUZIONE** - GHEMME
- **MICROAREA** - PELLIZZANE
- **VITIGNO** - 100% NEBBIOLO
- **ALTIMETRIA** - 300 M.S.L.M.
- **TIPOLOGIA DI TERRENO** - ARGILLOSO, MORENICO DI NATURA GLACIALE
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** - GUYOT SEMPLICE
- **DENSITA’ DI IMPIANTO** - 4000 ceppi / Ha
- **PRODUZIONE PER ETTARO** - 75 Qli
- **PERIODO DI VENDEMMIA** - PRIMA DECADE DI OTTOBRE
- **VINIFICAZIONE** - IN ROSSO
- **FERMENTAZIONE** - A TEMPERATURA CONTROLLATA
- **AFFINAMENTO** - IN ACCIAIO
- **GRADAZIONE ALCOLICA** - 13,5 %VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- **PROFUMO** - AROMA VINOSO CON SFUMATURE DI CILIEGIE E RIBES
- **COLORE** - ROSSO RUBINO CHIARO
- **FORMATI DISPONIBILI** - 0,75 L
- **GUSTO** - SAPORE MORBIDO ED EQUILIBRATO, DI BUONA PERSISTENZA

