

NERO

Vendemmia: 2017

Denominazione: Vino Rosso

Vitigni: Pinot nero 100%

Tipo di suolo: Suolo di origine morenica, ricco in ciottoli, di medio impasto.

Altitudine: 400 m s.l.m.

Forma di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 6,400 piante/ha

Produzione Unitaria: 800g/ceppo

Fermentazione: a temperatura controllata, in contenitori di acciaio, con lieviti selezionati. Estrazione con follature a mano

Affinamento: 12 mesi, in barriques in rovere francese di secondo passaggio

Bottiglie Prodotte: 1.500

Analisi Sensoriale: il vino ha colore rosso rubino leggermente scarico. Al naso è sottile, fine ed elegante, con note prevalenti di uva passa, affiancate da sfumature simili alla confettura di fichi. Al tatto è setoso, e perfettamente coerente con la raffinata espressione olfattiva. La vibrazione in centro bocca è garantita dall'elemento minerale; è armonico, delicato, e di media persistenza

