

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



NERO

Harvest: 2017

Kind of Wine: Red Wine

Vine: Pinot Nero 100%

Kind of Soil: Moraine origin soil, rich in pebbles and of medium mixture

Altitude: 400m s.l.m.

Vine breeding kind: Guyot

Planting density: 6.400 plants/ha

Unit output: 800g/stump

Fermentation: fermentation at controlled temperature, in steel containers with selected yeasts and extraction with wine fulling

Aging: 12 months, in French oak barriques of second passage

Bottles produced: 1.500

Sensory Analysis: the wine has a slightly ruby red color. On the nose it is thin, fine and elegant, with prevalent notes of raisins, flanked by shades similar to the jam figs. To the touch it is silky, and perfectly consistent with the refined olfactory expression. The vibration in the center of mouth is guaranteed by the mineral element; it is harmonious, delicate, and of medium persistence.

