

DON L PINOT NERO



Uvaggio: 100% Pinot Noir
Altitudine: 650/700 m a.s.l.
Esposizione: Nord-Sud
Densità delle viti: 4,500 per ettaro
Sistema di allevamento: cordone speronato

Vinificazione e Invecchiamento

Resa: 25 quintali per ettaro
Vendemmia: inizio settembre
Metodo di raccolta: manuale, in cassette
Fermentazione: avviene in piccoli fusti di rovere francese da 5hl per una durata di 20 giorni; la macerazione dura per altri 10 giorni con piccoli rimontaggi a mano
Affinamento: 16 mesi in tonnaux di rovere francese.
Durante questo periodo il vino viene travasato due volte
Bottiglia: il vino viene commercializzato dopo 6 mesi in bottiglia

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: sentori di sottobosco, ciliegia e note speziate
In bocca: equilibrato, prevalentemente tannico ma senza risultare invadente; buona acidità che conferisce persistenza