

PNTN 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: 45 quintali per ettaro
Vendemmia: inizio settembre
Metodo di raccolta: manuale, in cassette
Fermentazione: avviene a temperatura controllata, non superiore a 26 ° C , per circa 15 giorni. La macerazione prosegue per altri 10 giorni
Affinamento: 18 mesi in botti 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: bouquet aromatico, è intenso e complesso, il frutto è un mix di sambuco visciole e frutti di sottobosco per poi virare lentamente in note mentolate e spezziate
In bocca: equilibrato, prevalentemente tannico ma senza risultare invadente; buona acidità che conferisce persistenza