

# PINOT NERO

**DOC 2018**

**UVAGGIO:** Pinot Nero

**ETÀ DELLE VITI:** 6 – 21 anni

**TEMPERATURA:** 16 – 18 °C

**CONSUMO:** 2019 – 2022

**RESA/ETTARO:** 70 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:**  
guyot e pergola

**ALCOL:** 13,5 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 2,0 g/l

**ACIDITÀ:** 4,6 g/l

Contiene solfiti

» Un palpabile senso di bellezza e grazia incantevole. Coniugazione tra potenza e delicatezza che polarizza la vostra attenzione sbarazzandosi in un sol colpo dei pregiudizi verso il colore. «

## PROVENIENZA

Il Pino Nero ha molti nomi diversi a livello internazionale. In Germania, questo vitigno è conosciuto come Spätburgunder, per esempio, in Francia conosciuto come Pinot Noir e in Alto Adige come Blauburgunder.

## ANNATA

Nel complesso, le condizioni climatiche dell'annata 2018 sono state molto buone. Le precipitazioni invernali e primaverili hanno fornito sufficiente umidità e, di conseguenza, condizioni di impollinazione ideali. L'abbondanza di sole e le temperature superiori alla media durante l'estate e l'autunno hanno determinato una situazione di siccità, che è stata compensata da forti temporali in agosto. Grazie alle condizioni climatiche ottimali di fine estate è stato possibile raccogliere uve sane e mature.

## VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce con macerazione di otto giorni a temperatura controllata di 23 °C; fermentazione malolattica e maturazione di 6 mesi in botti di legno grandi e botti di cemento.

## VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione verso est tra 450 e 550 m sul livello del mare. Calcareo, argilloso di medio impasto.

## SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino intenso
- profumo fruttato che ricorda la ciliegia e il lampone, sentori speziati di cannella
- vellutato e sinuoso si presenta al palato con finale lungo e persistente

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si adatta particolarmente a piatti di carne e cacciagione e a formaggi stagionati saporiti.

## PREMIAZIONI

**JAMES SUCKLING** – 2016: 92 p., 2017: 91 p.

**WINE & SPIRITS** – 2009, 2011: Best Buy

**BEREBENE DEL GAMBERO ROSSO** – 2011, 2013: Oscar qualità prezzo

**WINE SPECTATOR** – 2010: 89 p.