

Colombo

Piemonte Doc Pinot Nero "Apertura Maxima"

Nome del vino: Apertura Maxima 2011.
Denominazione: Piemonte Pinot Nero DOC.
Vitigni: 100% Pinot nero.
Altitudine: 300 mt s.l.m.
Terreno: marna calcarea.
Età dei vigneti: 10 anni.
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 5200 piante per ettaro
Produzione per ettaro: 50 q.li
Resa uve in vino: 65%
Sistema di vinificazione: macerazione a freddo sulle bucce per 4-5 giorni
Fermentazione alcolica: in acciaio inox a 20-22° C.
Fermentazione malolattica: completamente svolta in legno
Affinamento: 15-18 mesi, Tonneaux o botti grandi, poi in bottiglia per minimo 15 mesi.
Colore: Rosso rubino intenso.
Profumo: Bouquet molto elegante, complesso e intenso, con la note di ribes, immediata e ben percettibile, si accompagna a quelle di amarena, alle tipiche note di frutti rossi freschi e un floreale di violetta. Nel finale si avvertono ancora i frutti rossi insieme a sottobosco e il ribes che torna lunghissimo e molto limpido.
Sapore: in bocca sprigiona tutta la sua eleganza, molto strutturato, con tannino fine e ben levigato, avvolgente ma ben deciso. Si scopre ancora una equilibrata mineralità e una piacevole freschezza finale. Mostra una grande complessità ancora in itinere per questo Pinot Nero da lungo invecchiamento.
Grado alcolico: 14,50% vol.
Acidità totale: 5,60 g/l.
pH: 3,52
Estratto secco: 26,2 g/l.
Temperatura di servizio: 16-18°C
Accostamenti gastronomici: formaggi a media e lunga stagionatura, carni di manzo e mediamente grassa selvaggina volatile.
Enologo: Riccardo Cotarella.

