

Piemonte Doc Pinot Nero "Apertura"

Denominazione: Piemonte Doc Pinot Nero.

Vitigno: Pinot Nero.

Altitudine: 250 - 400 mt s.l.m.

Terreno: calcareo - marnosi.

Età dei vigneti: 6-60 anni.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità di impianto: 5200 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: 60 q.li

Resa uve in vino: 65%

Fermentazione alcolica: in acciaio inox a 23-25° C

Fermentazione malolattica: completamente svolta in legno.

Affinamento: 15-18 mesi, Tonneaux e botti grandi, poi in bottiglia per minimo 6 mesi

Colore: Rosso rubino brillante tendente a lievi riflessi granati con l'invecchiamento.

Profumo: ricorda accattivanti piccoli frutti a bacca rossa ben maturi come ciliegia, amarene, e note floreali di rosa canina, per poi aprirsi su speziature dolci di vaniglia e liquirizia di grande intensità.

Sapore: si presenta caldo e armonioso, morbide sensazioni legate ad un tannino elegante ma ancora deciso. la buona struttura e persistenza fanno presagire che è un vino destinato ad una affascinante evoluzione.

Grado alcolico: 13,50% vol.

Acidità totale: 5,10 g/lt.

pH: 3,65

Estratto secco: 25 g/lt.

Temperatura di servizio: 16-18°C dopo aver aperto la bottiglia qualche ora prima.

Accostamenti gastronomici: accompagna bene primi e secondi piatti leggeri e mediamente strutturati, ottimo con formaggi freschi e di media stagionatura.

Enologo: Riccardo Cotarella.

