



LA DOC COLLIO



Contiene solfiti



PINOT NERO
DOC COLLIO
Vitigno
Pinot Nero



Colore:

Rosso granato scarico.



Profumo:

Sentori di frutta matura e marmellata di ciliegia.



Gusto:

Morbido, corposo, ben strutturato.

Leggermente speziato con sentore di nocciola e mallo di noce.

Descrizione: grappolo piccolo cilindrico, acino ovoidale di colore nero-viola.

Sistema di allevamento: Guyot e Cappuccina semplice, potatura medio-corta non ricca di gemme.

Terreno: caratterizzato dal Flysch di Cormòns, un'alternanza di arenaria e marna, ricca di calcare, potassio e fosforo che rappresenta il miglior humus per la viticoltura collinare.

Epoca di vendemmia: inizio Settembre.

Vinificazione: l'uva diraspata e pressata, viene mantenuta nei serbatoi di fermentazione per circa due settimane in modo da estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino. Una volta svinato, il vino viene messo in grandi botti di rovere.

Affinamento: in grandi botti di rovere per oltre un anno.

Abbinamento: pastasciutte saporite, orzo e fagioli, cacciagione, carni al forno e bollite.

Temperatura di servizio: 14-16°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

