ALCOL
13,5% Vol.

ZUCCHERI RESIDUI
1 g/l

ACIDITÀ
4,4 g/l

PN21
PINOT NOIR RISERVA 2021

Sito: Pianizza di Sopra
Livello del mare: 450 m
Terreno: argilloso, ghiaia morenica sabbiosa con depositi di calcare
Pendenza: 65%.
Metodo di coltivazione: Guyot
Età delle viti: 20-35 anni
Raccolta: metà - fine settembre

VINIFICAZIONE

Varietà: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Macerazione a freddo per 5 giorni a 2-4°C seguita da una fermentazione spontanea a tino aperto con macerazione 2 volte al giorno per 3 -4 settimane.

Affinamento: Dopo la fermentazione malolattica, sedimentazione in serbatoi di acciaio inox e dopodiché maturazione in Tonneau. (30% legno nuovo, 70% secondo-terzo passaggio) per 14 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi granati

Profumo: un bouquet fruttato molto fine con sentori di bacche selvatiche e ciliegie. Leggere note di speziatura ed erbette, con un tocco di fumo.

Sensazione di gusto: elegante al palato, con un ottimo rapporto dolcezza-acidità, note minerali con una piacevole speziatura e un finale succoso e duraturo.

Cibo consigliato: Questo vino è un eccellente accompagnatore alla selvaggina, all'agnello, al coniglio e al formaggio a pasta dura.

Consumo consigliato: fino al 2030
Temperatura di servizio: 10-12 °C