



Campo alle More

Pinot Nero Veneto IGT

Complessità di sfumature

L'alta collina, l'ottima esposizione al sole e i rovi di more selvatiche che la circondano, creano l'habitat ottimale per vigneti che regalano a questo Pinot Nero delle note fruttate di straordinaria complessità.

Vitigni: Pinot Nero 100%

Coltivazione: Biologica Certificata

Altitudine: 450 m

Esposizione: Sud

Tipologia terreno: Argilloso-calcareo

Superficie del vigneto: 4 ha

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dei ceppi per ettaro: 10.000 ceppi/ha

Resa ettoltri/ettaro: 25 hl/ha

Età media delle viti: 30 anni

Epoca della vendemmia: Settembre

Vinificazione

Meticolosa selezione delle uve e raccolta a mano. Dopo una delicata pigiatura le uve sostano per circa 20 giorni in una vasca dove si operano delle follature almeno 3 volte al giorno. Non vengono aggiunti solfiti.

Fermentazione malolattica

Sì

Elevazione ed affinamento

Al termine della fermentazione viene effettuato lo svinamento, il nuovo vino è posto subito in pieces da 228 L in rovere di spacco del Massiccio Centrale, dove sosta sui lieviti, senza alcun travaso, per 2 anni. Trascorso questo periodo, viene travasato per 3 volte consecutive prima di essere messo in bottiglia, allo scopo di raggiungere una limpidezza naturale e evitando, così, ogni tipo di filtrazione. L'affinamento in bottiglia procederà poi per almeno 8 mesi.

Dati Analitici

Alcool svolto: 14% vol.

Acidità totale: 5,5 g/L

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rubino Brillante.

Profumo: Straordinaria complessità e dinamico susseguirsi di sensazioni speziate frutti rossi di bosco e marasca.

Sapore: Particolarmente ricco e fresco per un pinot nero, avvolgente e setoso si esprime con grande eleganza.

Gastronomia e Servizio

Temperatura: 16°C

Abbinamenti: Carni rosse e selvaggina di piuma, formaggi.

Formati disponibili

0,750 L

1,5 L



Azienda Agricola Gini Sandro e Claudio

Via G. Matteotti 42, Monteforte d'Alpone (VR)

Tel 0457611908 Fax 0456101610

P.IVA 02038280232