

CAMPO ALLE MORE

PINOT NERO VENETO IGT



VITIGNI

100% Pinot nero

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

450 M.S.L.M.

ESPOSIZIONE

Sud

TERRENO

Argilloso-calcareo

SUPERFICIE

4 Ha

ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ

10.000 ceppi/ha

RESA CON SELEZIONE

25 hl/ha

ETÀ VITI

40 anni

VENDEMMIA

Settembre

"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.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

AFFINAMENTO: Al termine della fermentazione viene effettuata la svinatura, 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 un paio di 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.

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.

Formato: 0,75 l, 1,5 l

Alcool: 14°

Acidità totale: 5,5 g/l