



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.S.L.M.
ESPOSIZIONE	SUD
TERRENO	ARGILLOSO-CALCAREO
SUPERFICIE	4 HA
ALLEVAMENTO	GUYOT
DENSITA'	10.000 CEPPI/HA
RESA	25 HL/HA
ETA' VITI	30 ANNI
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.
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° 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.
FORMATO	0,750 L - 1,5 L