

# PINOT NERO

## IGT VENETO



**UVE:** Pinot nero

**AREA DI PRODUZIONE:** San Biagio di Callalta

**TERRENO:** Argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Sylvoz

**RACCOLTA:** Fine agosto - Primi di settembre

**VINIFICAZIONE:** L'uva, raccolta a mano viene diraspata, pigiata e lasciata fermentare insieme alle bucce, per almeno 10 - 15 giorni, con lieviti selezionati e a temperatura controllata. Una volta ultimata la fermentazione alcolica, le bucce vengono pressate e il vino viene stoccato in serbatoi di cemento, dove rimane nelle fecce fini fino al momento dell'imbottigliamento.

**COLORE:** Rosso intenso e vivo

**PROFUMI:** Vinoso, profumo di piccoli frutti rossi e viola mammola

**GUSTO:** In bocca è morbido, invitante, con retro gusto fine e persistente di frutti rossi

**SERVIZIO:** 8-10°C

**GRAPE:** Pinot nero

**PRODUCTION ZONE:** San Biagio di Callalta (Treviso)

**SOIL TYPE:** Clay soil

**VINE TRAINING SYSTEM:** Sylvoz

**HARVEST PERIOD:** End of August - beginning of September

**VINIFICATION:** The grapes, manually harvested, are carefully destemmed, pressed and left to macerate with skins for at least 10-15 days, with selected yeasts and at a controlled temperature. After fermentation, skins are pressed and the wine settles in concrete tanks, where it remains on the lees until bottling.

**APPEARANCE:** Intense and vivid red color

**NOSE:** Red fruits and viola odorata aromas

**PALATE:** Soft, captivating, with a refined and persistent red fruits aftertaste

**SERVING TEMPERATURE:** 8-10°C

colore / color



profumi / scents

