

# PINOT NERO

Toscana Indicazione Geografica Tipica



## Descrizione

Una delle tante sfide, che ci ha dato ottimi risultati nelle calde estati maremmane.

**Varietà:** Pinot Nero

**Altitudine:** 150 - 180 metri slm

**Esposizione vigneti:** nord-est

**Tipologia del terreno:** franco sabbioso con scheletro di natura arenaria particolarmente abbondante

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità dell'impianto:** 3800 piante/ha

**Resa uva/ettaro:** 35 q.li

**Raccolta:** Le uve, giunte a perfetta maturazione fenolica e dopo ripetuti assaggi, vengono vendemmiate nella prima settimana di Settembre. La raccolta avviene manualmente, le uve vengono selezionate e messe in piccole mastelle da 3 q.li.

**Vinificazione:** Le uve una volta giunte in cantina rimangono nelle mastelle della raccolta dove svolgeranno la fermentazione alcolica per circa una settimana, segue follatura manuale per due volte al giorno.

**Invecchiamento:** Separate le bucce dal vino, quest'ultimo viene trasferito in barriques di Rovere Francese per 18-24 mesi; durante questo periodo viene sottoposto regolarmente a batonnage. Dopo una lieve filtrazione segue affinamento in bottiglia per ulteriori 12 mesi.

## Note di degustazione

Il vino si presenta di un colore rosso rubino scarico. Al naso sono percepiti sentori di frutti rossi e note speziate. Al palato risulta ben equilibrato, un'ottima acidità e tannini raffinati, che donano al vino una perfetta concentrazione aromatica.