



PIEMONTE **DOC** PINOT NERO

Un vitigno classico e inaspettato per le colline del Gavi, un'interpretazione elegante e diretta in produzione limitata.

Uva

I grappoli destinati al **Piemonte D.O.C Pinot Nero** sono piccoli e compatti e vengono selezionati e vendemmiati a mano indicativamente verso la fine di agosto. Provengono da un vigneto esposto a Nord, caratterizzato da una terra bianca. Allevamento Guyot.

Vinificazione

Dopo la pigiatura soffice dei grappoli, il mosto inizia a fermentare, in presenza della buccia, con i lieviti autoctoni. I rimontaggi giornalieri sono finalizzati a estrarre il colore e la struttura.

La fermentazione alcolica in acciaio prosegue lentamente per una settimana. Segue la svinatura, la separazione del liquido dalla buccia. Il vino rimane a 20° in attesa dello svolgimento completo della fermentazione malolattica.

Dopo alcuni travasi necessari all'illimpidimento del prodotto, il vino viene messo in barrique per l'affinamento. L'imbottigliamento avviene dopo circa 12 mesi; sei mesi in bottiglia prima di uscire sul mercato.

Prodotto solo nelle migliori annate e in piccole quantità.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con delicati riflessi violacei.

Olfatto: note di lamponi, bouquet di rosa e violetta.

Gusto: fresco, armonico, equilibrato, note retrofattive che riportano frutti rossi e evocano la dolcezza del legno.

Gradazione alcolica: 12,5%.

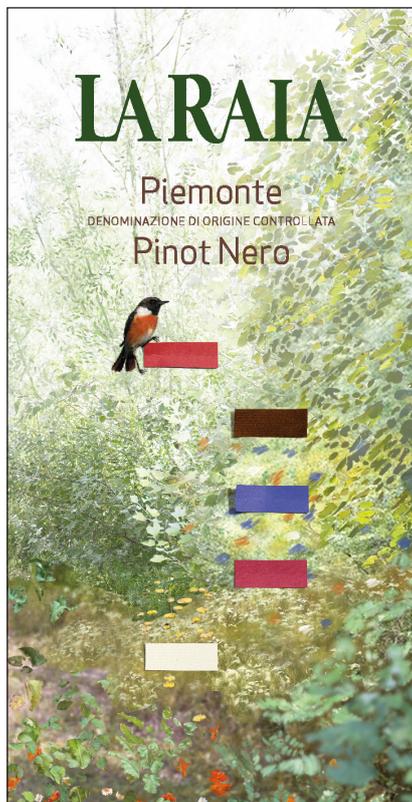
Abbinamenti gastronomici

Suggerite le carni bianche, pesci gustosi, arrostiti di maiale. È tuttavia un vino versatile che si sposa, per esempio, con la cucina vegetariana.

Temperatura di servizio: tra i 18° e i 20°.

Consigli per una corretta conservazione

Le bottiglie, se tenute in luogo fresco, asciutto e al buio, a una temperatura compresa tra i 10 e i 18 gradi, si conservano a lungo.



In etichetta l'opera "Eutierra" di Teresa Giannico, direzione artistica studio Andrea Castelletti.