



PIGNA NERA

Pinot Nero

Il nostro vino Pigna Nera si presenta con un colore rosso rubino intenso e riflessi granati. Un profumo intenso e complesso di frutta matura, piccoli frutti rossi come la mora, il lampone e le fragoline di bosco e una leggera nota di caffè. Il sapore lungo e persistente esalta le sensazioni che si hanno al profumo, tannini setosi e un leggero retrogusto mandorlato.

UVA E VITIGNO

Tipologia: IGT Rosso

Alcol: 13.0% vol.

Vitigno: 100% Pinot Noir

Anno di impianto: 2018

Resa/ha: 70 q

Ceppi/ha: 4,970

Allevamento: Guyot

Tipologia terreno: argilloso

Vendemmia: manuale in cassetta

Cernita/selezione grappoli: si

CANTINA

Fermentazione: lieviti indigeni

Temperatura controllata in macerazione e fermentazione: si 26°/28°

Lieviti selezionati: no

Fermentazione malolattica in barrique: si

Affinamento: 15 mesi in barriques nuove di legno francese e 5 mesi in bottiglia.