CANTINA CERESÉ

PIGNA NERA

Pinot Nero

I nostro Pinot Nero Pigna Nera, si presenta con un colore rosso rubino e riflessi granati, un profumo di frutti rossi come la mora, il lampone e le fragoline di bosco. I tannini si presentano setosi e note mandorlate. Le bottiglie della Vendemmia 2021, sono frutto di fermentazione da lieviti indigeni e affinamento di 15 mesi in barriques nuove di legno francese e 5 mesi in bottiglia.

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.

PRODUZIONE

Bottiglie: 1126 bottiglie Vendemmia 2021