

Pinot Nero

BREGANZE DOC PINOT NERO 2015

Vitigno:

100% Pinot Nero.

Esposizione:

un solo vigneto in collina rivolto a Ovest.

Tipologia di terreno:

terre rosse di origine basaltica, ben strutturato e ricco di minerali.

Sistema di allevamento:

guyot.

Produzione di uva per ettaro:

70 q.li.

Vinificazione e affinamento:

l'uva viene raccolta a piena maturazione fenolica. Viene subito diraspata senza pigiatura. Dopo una macerazione prefermentativa parte una naturale fermentazione con i lieviti indigeni che si protrae per diverse settimane all'interno dei nostri speciali serbatoi di acciaio dove il rimescolamento del mosto e delle bucce avviene grazie ai gas prodotti durante la fermentazione, senza l'ausilio di altri macchinari. Conclusa la fermentazione alcolica e malolattica il vino viene trasferito nelle grandi botti di rovere francese sotto la casa padronale per proseguire l'affinamento.

Gradazione alcolica:

13% vol.

Esame organolettico:

si presenta di color rubino con lievi sfumature granate. Ha il profumo fresco e accattivante dei piccoli frutti di bosco, marasca e kirsch. In bocca è elegante, setoso, con una fine trama tannica che ne allunga la persistenza.

Abbinamenti gastronomici:

primi piatti con sughi di carne, funghi o selvaggina, secondi a base di carne come il petto d'anatra alla griglia.

Temperatura di servizio:

18° C.

