



PINOT NERO

2018

DATI ANALITICI



Denominazione:	Pinot nero I.G.P. Verona
Vitigni:	Pinot nero in purezza
Il territorio:	Colline moreniche
Collocazione geografica:S. Giorgio	in Salici (Sona) zona collinare
Altitudine:	150 – 250 m.s.l.m
Esposizione vigneto:	Sud-Ovest
Tipologia di terreno:	Franco sabbioso
Sistema di allevamento:	Guyot semplice
Età media delle viti:	25 anni
Densità di impianto:	Circa 6000 viti per ettaro
Produzione:	50q/Ha
Vendemmia :Esclusivamente a mano nella prima metà di Settembre	
Pigiatura:	Soffice dell'uva diraspata
Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata rimontaggi e	
delestage giornalieri e periodici in contatto con le bucce. Fermentazione	
malolattica svolta nel mese di novembre in barrique e tonneau	
Affinamento:Maturazione in barrique nuove e tonneaunuovi per 18	
mesi, ed affinamento in bottiglia per 1 anno	

Caratteristiche dell'annata: Anche quest'annata è la conferma del terreno vocato delle Colline Moreniche con la sua quota calcarea del 50%.

La stagione è stata equilibrata, con piacevoli escursioni termiche notturne che hanno esaltato l'acidità di questa vendemmia. Il risultato promette un grande Pinot Nero, che solo il paziente affinamento in bottiglia porterà alla sua massima espressione.

La maturazione delle uve grazie al clima favorevole, caldo e all'escursione termica notevole nel 2018, ha consentito il nascere di un vino che sarà lungamente longevo e che offrirà caratteristiche legate alla terra.

Esame organolettico: Colore rosso rubino, in certi tratti brillante con una lucentezza e trasparenza tipiche del pinot nero.

Al naso note di graffite, caffè, frutta scura, alloro, carruba e noce moscata.

La bocca comincia con note tostate di sensazioni fiorite di rosa, lampone, ribes, con uno spiccato sentore di rabarbaro. Finale piuttosto lungo e avvolgente, sostenuto da una equilibrata acidità bilanciata da tannini ben integrati che lascia in bocca sensazioni speziate (pepe di saravak) di gran piacevolezza.