

MARCALBERTO METODOCLASSICO

LAVORARE STANCA

DENOMINAZIONE: Piemonte Doc Pinot Nero

VITIGNO: 100% Pinot Nero

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

TERRENI: marnosi e calcarei

EPOCA VENDEMMIALE: ultima settimana di agosto / prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE: dopo la diraspatura e una parziale pigiatura, macerazione prefermentativa a freddo per 5 giorni. La fermentazione alcolica e la macerazione, con una parte di raspi, avviene in acciaio per 12-15 giorni a temperatura controllata (26° C ca.). Svinatura e fermentazione malolattica in legno.

AFFINAMENTO: 12 mesi in barriques da 228 litri di rovere francese e 18 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino intenso con riflessi granata; profumi delicati che variano dalla frutta alle spezie, in bocca è morbido e sapido con tannini presenti che lasciano prevedere un grande potenziale di invecchiamento.

ABBINAMENTI: vino a tutto pasto, si abbina alla perfezione a secondi piatti di carne: anatra arrosto e cacciagione. Ideale compagno di formaggi molto stagionati. Ottimo con piatti piccanti.

ALCOL: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO INIZIALE CONSIGLIATA: 14° C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 l



AZIENDA AGRICOLA MARCALBERTO
SANTO STEFANO BELBO (CN) ITALIA