

DECUGNANO PINOT NERO

PINOT LAGO DI CORBARA DOC

Prodotto al 100% con uve pinot nero, ha colore rosso rubino.

Il profumo è ampio, intenso, variatale, di piccoli frutti rossi (ribes, mora e lampone). Al sapore il vino si presenta pieno, generoso, corposo e giustamente sapido.

Annata: 2003

Uve: Pinot Nero 100%.

Affinamento: In barriques per sei mesi nelle grotte naturali dell'azienda, a temperatura e umidità ideali. Infine in bottiglia per sei mesi.

Grado Alcolico: 12,5% vol.

Acidità totale: 4,90 g/l.

Zuccheri residui: Inferiori a 2 g/l.

Servizio: Alla temperatura di 16°-18° C.

Abbinamenti: Piatti forti e saporosi quali arrostiti e selvaggina di piuma, formaggi a pasta semi-dura.

Invecchiamento: Il momento ottimale inizia intorno al quarto anno di età. La tenuta all'invecchiamento, se ben conservato, sarà ottima.

Vigneti, Vendemmia e Vinificazione

Vigneti: Impiantati nel 1997. Esposizione nord.

Allevamento: Cordone speronato, 8-12 gemme per vite. All'invaiaura, ove necessario, si procede al diradamento dei grappoli.

Vendemmia: A mano, in piccole casse. Avvenuta il 20 Agosto 2003.

Resa per ettaro: 4.200 kg di uva.

Vinificazione: Diraspatura e soffice pigiatura a rulli dell'uva. La macerazione con bucce è durata 16 giorni. La resa dell'uva in mosto è stata del 65%.

Zuccheri: Il grado babbò dei mosti è stato di 20.

Fermentazione: In tini di acciaio inox, a una temperatura compresa fra 18° e 28°C per 16 giorni.

Disponibile in bottiglie da ML750

