



ROSSO FUMO BARRIQUE LIMITED EDITION PINOT NERO IGT VENETO

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Raccolta manuale in cassette durante la terza settimana di settembre.
Pigiatura e macerazione in vasca per circa 15 giorni.
Dopo la fermentazione, segue l'affinamento in barrique di rovere francese di secondo passaggio per tre anni e, a seguire, affinamento per ulteriori 18 mesi in acciaio.
Successivo affinamento in bottiglia per circa 7/8 mesi.

DESCRIZIONE

- Color rosso granato, luminoso e di vivida trasparenza, buona consistenza.
- Bouquet elegante e complesso, con piacevoli sentori di frutta rossa matura: prugna, ciliegia, nespola e fichi neri, poi ancora datteri e more di gelso. Le note speziate di pepe nero a grani grossi, chiodi di garofano e noce moscata, regalano una piacevole piccantezza olfattiva. Segue una leggera liquirizia, sandalo e patchouli, poi un'affumicatura dolce di carruba, nocciola tostata, torrefazione e cioccolato fondente. Sul finale emergono note minerali di grafite e basalto, accompagnate da sensazioni di olii essenziali e legni che ricordano l'ebano grezzo.
- Al palato è fresco e succoso, secco, caldo, di piacevole sapidità e persistenza. Fine, equilibrato e molto elegante. Il tannino suadente e levigato accompagna le delicate sensazioni legnose che arricchiscono il sorso senza coprire gli altri aromi. Ritornano i frutti rossi maturi e la piacevole piccantezza delle note speziate.

Temperatura di Servizio: 12/14 C°

Longevità: 7/10 anni

STATISTICHE DEL VIGNETO

Zona: Monte Calvarina, Verona

Uva: Pinot Nero 100%

Suolo: vulcanico

Altitudine: 580 metri slm

Esposizione: sud

Superficie coltivata a vigneto: 1,5 H.a

Età vigne: 20 anni

STATISTICHE DI VINIFICAZIONE

Resa per ettaro: 80 q.li

Acidità: 5,4

pH: 3,40

Zuccheri: 0 g/l

Solfiti: 70 mg/l

Alcol: 13% vol.

Produzione: 6600 bt

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Fiorentina

Picanha, carne alla griglia

Filetto al tartufo nero

Pappardelle al sugo di cinghiale