



Rosso Fumo Barrigue Limited Edition

Pinot Nero IGT Veneto

Vinificazione

Raccolta manuale in cassette durante la terza settimana di settembre. Pigiatura e macerazione in vasca per circa 15 giorni. Dopo la fermentazione in acciaio, segue l'affinamento in barrigue 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 12 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.

STATISTICHE DEL VIGNETO

Zona: Monte Calvarina, Verona
Uva: Pinot Nero 100%
Suolo: vulcanico con rocce basaltiche
Altitudine: 580 metri slm
Esposizione: sud
Superficie coltivata a vigneto: 1.5 H.a
Età vigna: 20 anni

STATISTICHE DI VINIFICAZIONE

Resa per ettaro: 80 q.li
Acidità: 5,40
pH: 3.4
Zuccheri: 1 g/l
Solfiti: 70 mg/l
Alcol: 13% vol.
Produzione: 6.600 bt

Temperatura di Servizio: 12/14 C°

Longevità: 7/10 anni

Abbinamenti gastronomici

Fiorentina
Picanha e carne alla griglia
Filetto al tartufo nero
Pappardelle al sugo di cinghiale