



**SANDRO DE BRUNO**<sup>®</sup>  
AZIENDA AGRICOLA



**Bezeichnung:** *PINOT NERO  
IGT VENETO*

**Name am Etikett:** *NERO FUMO*

**Ursprung des Namens:** Nero Fumo (Rauchschwarz)  
ist die typische Farbe des schwarzen Steins unseres Gebiets

**Rebsorte:** Pinot Nero

**Anbaugebiet:** Monte Calvarina (580 Meter ü.d.M.)

**Trauben:** 100% Pinot Nero

**Weinstöcke pro ha:** 7000

**Weinstöcke:** angebaut seit 2003

**Erziehungsform:** Guyot

**Felderlage:** Süden

**Boden:** vulkanisch und reich an Basaltgehalt  
(schwarzem Stein)

**Ertrag pro ha:** 80 q Trauben

**Lese:** manuell, in Kisten, in der dritten  
Septemberwoche. Auswahl der Weintrauben,  
Entrappen und Auswahl der Beeren.

**Weinherstellung:** in kegelstumpfigen Holzfässern,  
tägliches Unterstoßen des Tresterhutes in den  
ersten 30 Tagen nach dem Keltern.

**Vergärung:** 18 Monate lang in 30 hl Eichenholzfässern

**Farbe:** tief und rubinrot

**Duft:** komplex und dynamisch. Düfte nach  
Gewürzen, Waldbeeren und Sauerkirschen

**Geschmack:** mineralisch, voll, mit feinen  
Gerbsäuren. Im Mund anhaltend.

**Alkoholgehalt:** 14,5%

**Temperatur auf den Tisch:** 15°-16° Celsius

**Lebensdauer:** 5 bis 7 Jahre

**Zum Kosten mit:** gebratenem Fleisch, Schmorbraten  
mit Pilzen, gegrilltem Fleisch und abgelagerten Käsen