



SANDRO DE BRUNO[®]
AZIENDA AGRICOLA



Classificazione: *PINOT NERO-IGT VENETO*

Nome: *NERO FUMO*

Origine del nome: Nero fumo è il colore tipico della roccia basaltica dei nostri terreni vulcanici.

Vitigno: Pinot Nero

Zona di produzione: Monte Calvarina (580 m s.l.m.)

Uvaggio: 100% Pinot Nero

Ceppi per ettaro: 7.000

Anno di impianto: 2003

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Sud

Suolo: Vulcanico, abbondante presenza di basalto

Resa: 80 ql. di uva per ettaro

Vendemmia: Manuale in cassetta nella terza settimana di settembre; selezione dei grappoli, diraspatura, selezione degli acini.

Vinificazione: In tino tronco-conico in legno con follature giornaliere per 30 giorni.

Fermentazione e maturazione: In botti di rovere da 30 hl per 18 mesi.

Colore: Rosso rubino intenso e brillante

Profumo: Al naso complesso e dinamico, intenso e persistente. Profumi di rosa selvatica, amarena e ribes maturo, pepe bianco e cuoio.

Sapore: Di corpo, secco, fresco, con tannini eleganti. Persistente in bocca e con gradevole fondo amarognolo.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Temperatura di servizio: 15° - 16° C

Longevità in bottiglia: 5 - 7 anni

Abbinamenti consigliati: Carne arrosto, brasati e stufati di carne con funghi, carni alla griglia, formaggi stagionati.

Premi: 4 grappoli, guida Duemilavini 2014