



# ROSSO FUMO

## PINOT NERO IGT VENETO

Interpretazione autentica e del tutto personale del vitigno Pinot Nero, attraverso la coltivazione a 600 m di altitudine, in modo da consentire al territorio di esprimersi senza pregiudizi, senza schemi.

Il risultato è un vino rosso di eccellente carattere e personalità, intenso e persistente al naso con profumi di frutti di bosco macerati, erbe appassite e note speziate. Nervoso al palato e pieno, con tannini eleganti.

Rosso Fumo, il Pinot Nero del vulcano.

### STATISTICHE DEL VIGNETO

**Zona:** Roncà, Verona  
**Uva:** Pinot Nero 100%  
**Suolo:** vulcanico  
**Altitudine:** 580 metri slm  
**Esposizione:** sud  
**Superficie coltivata a vigneto:** 2,5 H.a  
**Età vigne:** dal 2003

### STATISTICHE DI VINIFICAZIONE

**Resa per ettaro:** 80 q.li  
**Acidità:** 5,3  
**pH:** 3,40  
**Zuccheri:** 1 g/l  
**Solfiti:** 70 mg/l  
**Alcol:** 13% vol.  
**Produzione:** 6600 bt  
**Vaso di fermentazione:** acciaio  
**Elevazione:** 18 mesi con i propri lieviti in botti di rovere  
**Longevità:** 7/10 anni

### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Raccolta manuale in cassette durante la terza settimana di settembre.

Selezione dei grappoli, diraspatura e scelta degli acini.

La fermentazione avviene in acciaio per poi sostare in botti di rovere da 30 hl, per 18 mesi.

### DESCRIZIONE

Colore rosso rubino di buona trasparenza e limpidezza, luminoso e consistente.

Al naso emergono toni di frutta rossa fresca, lampone, fragolina di bosco, marasca, mirtillo rosso, poi floreali di rosa canina e violetta.

Sentori speziati di pepe nero a grani grossi e chiodi di garofano.

Note di karkadè in infusione e sul finale un accenno di rabarbaro.

In bocca l'ingresso è avvolgente, accompagnato da un tannino delicato e da un bel gioco di morbidezze succose e note sapide e amaricanti.

Servire a 12/14 °C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si suggerisce l'abbinamento a salame di cervo affumicato; risotto al tartufo; carrè di agnello al timo; bocconcini di coniglio in agrodolce.