



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.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Raccolta manuale in cassette durante la terza settimana di settembre.

Selezione dei grappoli e diraspatura.

La fermentazione avviene in acciaio, eseguendo follature manuali giornaliere per 15 giorni, per poi maturare in botti di rovere da 30 hl, per 18 mesi.

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: 5,3

pH: 3,40

Zuccheri: 1 g/l

Solfiti: 70 mg/l

Alcol: 13% vol.

Produzione: 6600 bt

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.

Temperatura di Servizio: 12/14 C°

Longevità: 7/10 anni

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salame di cervo affumicato

Fettone di Sopressa Vicentina DOP su polenta gialla arrostita

Risotto al tartufo

Carrè di agnello al timo

Bocconcini di coniglio in agrodolce