

## PINOT NERO ROSSO FERMO IGP “Vigna Cà del Pozzo”



**VARIETA' UVE:** Pinot Nero 100% Coltivata e vinificata in  
Agricoltura Biologica Certificata: Valorialta IT BIO 015

**Tipo di raccolta:** Raccolta uve a mano inizio settembre.

**Tecnica di produzione:** Vinificato in rosso 13 gg. macerazione sulle bucce.

Maturazione 50% in acciaio e 50% in barrique, adeguato affinamento in bottiglia per 2 anni dalla vendemmia.

Consumo ottimale : Dopo 3/4 anni dalla vendemmia.

Durata :10 anni

Totale produzione:5.000 circa

### **Caratteristiche organolettiche:**

**Colore** –Rosso rubino carico con sfumature amaranto e unghia aranciata, brillante con buona viscosità.

**Profumo**- Intenso, netto con chiari sentori di Cassis, sottobosco, funghi secchi e liquerizia.

**Sapore** – Pieno, caldo e ricco con un fondo di frutti neri. Grande equilibrato, buona struttura e lunga persistenza.

Temperatura di servizio 18/20°C

Grado alcolico 13,5% vol.

Zuccheri residui 0 gr/lit max.

Formato bottiglia 0,75 lt

### **Accostamento cibi:**

Piatti di pasta con sughi di carne o di funghi porcini, grigliate di carne e stufati.

