

Nero di Rosso

La sofficità della seta grazie all'introverso clima prealpino e al rispetto in cantina dell'unica forza onnipresente: la gravità.

100% Pinot Noir

VITICOLTURA

Clima	Mediterraneo Temperato fresco - Prealpino ventilato - importanti escursioni termiche ad agosto-settembre
Suoli	Marna calcarea
Ambiente	Collinare, altitudine 350mslm
Vigneti	Guyot monolaterale, anno impianto 2001, densità 5000/8000ceppi/ettaro, resa 0,6kg/ceppo
Varietà	Pinot nero
Conduzione	Biologica Certificata
Manodopera	700 h/ha anno di lavoro manuale
Vendemmia	Manuale in cassetta forata

ENOLOGIA

Ammostamento	Uva selezionata a mano, sgranatura meccanica degli acini interi, no pigiatura
Macerazioni	A freddo degli acini interi per 3gg prima di inoculare i lieviti selezionati
Fermentazione	Termocontrollata con follature manuali
Affinamento	In legno di rovere di secondo e terzo passaggio per 12 mesi
Quadro Analitico	12,5% vol. - 0 g/l zuccheri residui - 5g/l acidità fissa
Prima annata	2003
Annate disponibili	2015 - 2016
Produzione	1500 bottiglie da 75cl

CONDIVISIONE

Denominazione	DOC Breganze
Aspetto	Brillante rosso rubino scarico
Profumo	Elegante floreale e speziato
Sapore	Soffice, armonico, avvolgente
Abbinamenti	Anche a tavola con piatti semplici e creativi
Servizio	Bottiglia a 14°C in bicchieri ampi a stelo lungo
Confezione	Scatole di cartone da 6 bottiglie

PREMI E RICONOSCIMENTI

Robert Parker	92/100 - annata 2013
Guida Veronelli 2020	93/100 (Tre Stelle) - Annata 2015