## PINOT NERO VENETO I.G.T.

Zona di produzione: vigneti situati nelle colline di Roncà

Vitigni: Pinot Nero

Collocazione Geografica: Roncà (VR)

Altitudine: 190 metri s.l.m. Esposizione: Sud-Est

Territorio: misto, in parte vulcanico ed in parte argilloso

Sistema di allevamento: pergola veronese

Densità dei Ceppi: 3300 per Ha

Produzione di uva per Ha: 120 q.li/Ha

Epoca di raccolta: settembre

Vinificazione: le uve vengono raccolte rigorosamente a mano.

Pigiatura e diraspatura, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata sulle bucce per 10 giorni.

Affinamento: Fino a primavera inoltrata in serbatoi di acciaio inox. In bottiglia due mesi prima dell'immissione al consumo.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino.

Profumo: intenso con una complessità ed eleganza stupende. Di ribes, amarena, ciliegia e poi mora, prugna con un sottofondo di balsamico. Nel finale un leggero sottobosco ne esalta la delicatezza. Sapore: fresco, piacevole la rotondità e la nota tannica, peraltro molto garbata, che lo caratterizza. Di grande signorilità e finezza. Degno erede della sua fama mondiale.



## PINOT NERO VENETO I.G.T.

Production area: vineyards located in the Roncà hills

Grapes: Pinot Nero

Geographical Location: Roncà (VR)

Altitude: 190 metres a.s.l. Exposure: South-East Grape-growing region: partly volcanic and partly clay

**Growing system:** Verona pergola **Density of stumps**: 3000 per Ha

Production of grapes per Ha: 120 q.li/Ha

Harvest time: September

Vinification: grapes are harvested strictly by hand. After crushing and destemming, the fermentation is in stainless steel tanks at a controlled temperature on grapes' peels for 10 days.

**Aging:** Until late spring in stainless steel tanks, then bottled two months before releasing for consumption.

## TASTING NOTES:

Color: ruby red

**Perfume:** intense, with wonderful complexity and elegance: currant, black cherry, cherry and blackberry, plum with a background of balsamic. In the final, a light undergrowth scent enhances its delicacy.

**Taste:** fresh, with a pleasant roundness and a very gentle tannic note, which characterizes it. A wine of great elegance and finesse, worthy heir to his world fame.

