

PINOT NERO



VINI SPUMANTI E FRUTTA

Caratteristiche tecniche

Vitigno:	<i>Pinot nero</i>
Zona di produzione:	<i>Treviso</i>
Altitudine vigneto:	<i>circa 10 m s.l.m.</i>
Composizione suolo:	<i>medio impasto</i>
Sistema di allevamento:	<i>Sylvoz</i>
Vinificazione:	<i>raccolta manuale; diraspa pigiatura, fermentazione con le bucce a temperatura controllata</i>
Maturazione:	<i>in acciaio</i>

Caratteristiche chimiche

Acidità totale:	<i>6,50 g/l</i>
Alcol:	<i>12,8 % vol.</i>
Residuo zuccherino:	<i>5,6 g/l</i>
Estratto totale:	<i>32,4 g/l</i>
SO2 libera:	<i>45 mg/l</i>
SO2 totale:	<i>116 mg/l</i>
pH:	<i>3,40</i>

Caratteristiche organolettiche

Il Pinot nero è un vitigno internazionale di origine francese (Borgogna) coltivato in tutto il mondo.

Si diversifica nel risultato a seconda della zona di produzione: predilige terreni calcarei o argillosi calcarei, con buona esposizione e buona escursione termica in climi temperati. Le sue bacche possono essere vinificate sia in rosso che in bianco (in questo caso è usato per la produzione di spumanti in assemblaggio con altri vitigni). Il vino che si ottiene dal Pinot nero ha un colore rosso rubino tenue. Al naso si esprime con profumo di sottobosco con tutte le note di frutti rossi come ribes, lampone, fragoline, mora e ciliegia.

Al palato risulta essere fruttato, morbido, elegante, armonico, di corpo, dalla piacevole acidità. E' un vino che ha una notevole longevità e con gli anni esprime anche note di ciliegie sotto spirito e speziature.

Risulta essere ideale per piatti a base di carne bianca e rossa (es. arrosti), con salumi come lo speck e con formaggi semi-stagionati.

Temperatura di servizio 16-18 gradi e servire in ampi calici.

Caratteristiche di confezionamento

Bottiglia:	<i>bordolese</i>
Tappo:	<i>naturale</i>
Cartone:	<i>da 12 bottiglie</i>
Pallet:	<i>48 cartoni</i>

Società Agricola Giorgio Marco Zanazzo & figli - Via Calstorta 5 - Cessalto (TV)

fax +39 0421 327100 - tel. +39 370 305552

www.camatildevini.it info@camatildevini.it