

MAXIMA  
PIEMONTE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
PINOT NERO



**Nome del vino:** Maxima.

**Denominazione:** Piemonte DOC Pinot Nero.

**Uve:** 100% Pinot Nero.

**Altitudine:** 300 m. s.l.m.

**Terreno:** calcareo - marnoso.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Densità di impianto:** 5200 piante per ettaro.

**Produzione per ettaro:** 50 quintali.

**Resa uve in vino:** 65%.

**Sistema di vinificazione:** macerazione a freddo sulle bucce per 4 - 5 giorni.

**Fermentazione alcolica:** in acciaio inox a 20 - 22 °C.

**Fermentazione malolattica:** completamente svolta in legno.

**Affinamento:** 15 - 18 mesi, tonneau o botti grandi, poi in bottiglia per minimo 15 mesi.

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** bouquet molto elegante, complesso e intenso, con la nota di ribes, immediata e ben percettibile, si accompagna a quelle di amarena, alle tipiche note di frutti rossi freschi e un floreale di violetta. Nel finale si avvertono ancora i frutti rossi insieme a sottobosco e il ribes che torna lunghissimo e molto limpido.

**Sapore:** in bocca sprigiona tutta la sua eleganza, molto strutturato, con tannino fine e ben levigato, avvolgente ma ben deciso. Si scopre ancora una equilibrata mineralità e una piacevole freschezza finale.

Mostra una grande complessità ancora in itinere per questo Pinot Nero da lungo invecchiamento.

**Grado alcolico:** 14,5% vol.

**Acidità totale:** 5,60 g/l.

**pH:** 3,52.

**Estratto secco:** 26,2 g/l.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C.

**Enologo:** Riccardo Cotarella.

**Enologo di cantina:** Daniele Carboni.



COLOMBO

MAXIMA  
PIEMONTE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
PINOT NERO



**Name of the wine:** Maxima.

**Denomination:** Piedmont DOC Pinot Nero.

**Grapes:** 100% Pinot Nero.

**Altitudine:** 300 m. above s.l.

**Soil:** calcareous - marly.

**Training system:** Guyot.

**Plant density:** 5200 plants per hectare.

**Production per hectare:** 50 quintals.

**Grape to wine yield:** 65%.

**System of vinification:** cold maceration on the skins for 4 - 5 days.

**Alcoholic fermentation:** in stainless steel at 20 - 22 °C.

**Malolactic fermentation:** completely done in oak.

**Maturation:** 15 - 18 months in Barrique, tonneaux or casks, then in bottle for at least 15 months.

**Colour:** deep ruby red.

**Bouquet:** very elegant, complex and intense, with notes of currant, immediate and very noticeable, it is accompanied by notes of black cherry, with typical notes of red fruits and a floral violet.

**Taste:** in the mouth the wine releases all of its elegance, very structured, with fine tannins and well polished, a balanced minerality and a pleasant final freshness. This Pinot Noir shows great complexity suitable for long aging.

**Alcohol:** 14.5% vol.

**Total acidity:** 5.60 g/l.

**pH:** 3.52.

**Dry extract:** 26.2 g/l.

**Serving temperature:** 16 - 18 °C.

**Master winemaker:** Riccardo Cotarella.

**Winemaker:** Daniele Carboni.



COLOMBO