

MAXIMA
PIEMONTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
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, tonneaux e 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.

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