

APERTURA  
PIEMONTE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
PINOT NERO



**Uve:** Pinot Nero.

**Altitudine:** 250 - 400 m. s.l.m.

**Terreno:** calcareo - marnoso.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

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

**Produzione per ettaro:** 60 quintali.

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

**Fermentazione alcolica:** in acciaio inox a 23 - 25 °C.

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

**Affinamento:** 15 - 18 mesi, tonneaux e botti grandi, poi in bottiglia per minimo 6 mesi.

**Colore:** rosso rubino brillante tendente a lievi riflessi granati con l'invecchiamento.

**Profumo:** ricorda accattivanti piccoli frutti a bacca rossa ben maturi come ciliegia, amarene, e note floreali di rosa canina, per poi aprirsi su speziature dolci di vaniglia e liquirizia di grande intensità.

**Sapore:** si presenta caldo e armonioso, morbide sensazioni legate ad un tannino elegante ma ancora deciso. La buona struttura e persistenza fanno presagire che è un vino destinato ad una affascinante evoluzione.

**Grado alcolico:** 13,5% vol.

**Acidità totale:** 5,10 g/l.

**pH:** 3,65.

**Estratto secco:** 25 g/l.

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

**Enologo:** Riccardo Cotarella.

**Enologo di cantina:** Daniele Carboni.



COLOMBO