

PINOT NERO

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Uve: 100% Pinot Nero.

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

Terreno: Marna - Calcarea.

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: in acciaio inox.

Affinamento: in bottiglia per 6 mesi.

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: sentori invitanti di piccoli frutti di bosco maturi a bacca rossa come ciliegia, amarena, note floreali di rosa canina.

Sapore: caldo e armonico, sensazioni morbide dovute a tannini eleganti ma decisi.

Buona struttura e interessante evoluzione nel tempo.

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

Colombo Antonio e Figli - Cascina Pastori - Soc. agr. semplice - Reg. Cafra 172/B - Bubbio, 14051 (Asti) Italia
Tel. e fax +39.0144.852807 - info@colombovino.it - www.colombovino.it