

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