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

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