

# PINOT NERO

## PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Uve:** 100% Pinot Nero.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Terroir:** Località Val Bormida, Comune di Bubbio, Langa Astigiana.

**Terreno:** marna, argilla, sabbia.

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

**Produzione per ettaro:** 60 quintali.

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

**Fermentazione alcolica:** in acciaio inox.

**Fermentazione malolattica:** in acciaio inox.

**Affinamento:** 12 mesi in acciaio inox e in bottiglia per 6 mesi.

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

**Acidità totale:** 5,1 g/l.

**Estratto secco:** 25,0 g/l.

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

**Enologo:** Riccardo Cotarella.

**Enologo di cantina:** Daniele Carboni.

**Colore:** rosso rubino brillante.

**Profumo:** al naso un bouquet invitante e stratificato si apre con un'esplosione di piccoli frutti di bosco acerbi a bacca rossa come il ribes e l'amarena, esaltato da delicate note floreali di rosa canina e viola e note erbacee. È un profumo intenso ed elegante, con note balsamiche.

**Sapore:** al palato, il vino si rivela caldo. Buona struttura e acidità ne esaltano la freschezza e il carattere fruttato, firma inconfondibile del Pinot Nero. Leggere note di cannella e pepe bianco impreziosiscono il retrogusto con delicati tannini che giungono ad una piacevole sensazione di morbidezza con un finale di buona persistenza che promette un'interessante evoluzione nel tempo.



# COLOMBO

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