

APERTURA PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

PINOT NERO



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%.

Sistema di vinificazione: macerazione a freddo sulle bucce per 5 giorni.

Fermentazione alcolica: in acciaio inox.

Fermentazione malolattica: completamente svolta in legno.

Affinamento: 12 - 15 mesi, botti grandi, poi in bottiglia per minimo 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, evolvendo con il tempo verso lievi e affascinanti riflessi granati, testimoniando la sua nobile longevità.

Profumo: al naso si apre con un'accattivante esplosione di piccoli frutti a bacca rossa maturi, come la fragolina di bosco e ribes, con delicate note floreali di rosa canina e viola. Chiodi di garofano e liquirizia arricchiscono il profumo intensamente.

Sapore: al palato, il vino si presenta caldo e armonioso. Al primo sorso, il gusto avvolge con le note succose e mature della marasca, seguite da un'acidità vivace di ribes che dona al sorso freschezza e slancio.

Il tannino elegante, ben integrato, grazie all'affinamento in botte grande, dona un'ottima struttura e persistenza che rivelano un vino destinato a un'affascinante evoluzione. Vibranti componenti minerali, mentolate e saline figlie del terroir ne esaltano la complessità.



COLOMBO