

MAXIMA
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: 50 quintali.

Resa uve in vino: 65%.

Sistema di vinificazione: macerazione a freddo sulle bucce per 7 giorni.

Fermentazione alcolica: in acciaio inox.

Fermentazione malolattica: completamente svolta in legno.

Affinamento: 15 - 18 mesi, tonneaux, poi in bottiglia per minimo 15 mesi.

Grado alcolico: 14,5% vol.

Acidità totale: 5,6 g/l.

Estratto secco: 26,2 g/l.

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C.

Enologo: Riccardo Cotarella.

Enologo di cantina: Daniele Carboni.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: il bouquet è profondamente elegante.

Si apre con una complessità e un'intensità importanti dove si distinguono immediatamente le note di viola e rosa canina. Successivamente, l'olfatto è avvolto da ciliegia matura e fragola, impreziosito da un'eco di erbe aromatiche e vaniglia. L'esperienza olfattiva si completa con note speziate di noce moscata, che conferiscono ulteriore profondità.

Sapore: al palato, il vino sprigiona tutta la sua grazia e la sua eleganza. La sua struttura è ottima, ma sostenuta da un tannino fine e vellutato, che accarezza il palato. Le note fruttate si fondono armoniosamente con i sentori dell'affinamento in tonneaux. Il sentore di pepe nero ed erbe aromatiche si aggiunge ad un'equilibrata mineralità e a una piacevole freschezza confermando la provenienza delle uve dal loro terroir. Questo pinot nero risulta strutturato e si rivela un'opera in evoluzione, un vino destinato a un lungo invecchiamento.



COLOMBO