

PINOT NERO Quercus

Spiccato carattere varietale - fragole di bosco e spezie dolci formano la combinazione vincente.

Colore, aroma e gusto

Aspetto: rosso rubino trasparente con riflessi color mattone.

Aroma: fragole, more e una vena di erbe aromatiche.

Gusto: frutta matura, delicati tannini sabbiosi. Equilibrato e piacevolmente morbido, corposo, finale lungo e caldo.

Consiglio del sommelier

Abbinamenti: questo rosso bevibile si sposa bene con il salmone, il risotto ai funghi o le verdure alla griglia.

Temperatura di servizio: 12-14 °C.

Potenziale di invecchiamento: migliore nel primo anno di commercializzazione, ma al riparo dalla luce fino a 5 anni.

Metodo di produzione

Origine

Area vinicola di Brda (Collio sloveno)

Versante di impianto: sud-ovest, sud, est

Tipo di vigneto: terrazzato

Altezza s.l.m.: 80 - 150 m

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità di impianto: 5000 piante/ha

Età dei vigneti: 10 - 25 anni

Tipo di terreno: argilloso

Clima: submediterraneo misto di aria calda marina e freddi venti alpini

Uva

Varietà: Pinot nero (100 %)

Vendemmia: esclusivamente manuale

Vinificazione:

8-10 giorni alla T di 25 - 28°C

Fermentazione

50% in acciaio inox

50% in botti barrique

Maturazione

50% in botti barrique

50% in acciaio inox

Fermentazione malolattica (MLF): totale

Parametri

Annata: 2017

Alcol : 13,5% vol

Acido complessivo: 4,8 g/l

pH: 3,69



Residuo zuccherino: 2,8 g/l