

Krasno Pinot nero

Un vino con carattere - pieno e dal finale caldo.

Colore, aroma e gusto

Colore: rosso rubino profondo con riflessi color mattone

Aroma: frutta rossa matura, bacche

Gusto: frutta matura con gradevoli tannini; piacevolmente morbido, dal corpo pieno e con un finale lungo e caldo sul palato

Consiglio del sommelier

Abbinamenti: petto di anatra, tonno, risotto ai funghi, salmone affumicato

Potenziale di invecchiamento: fino a 15 anni

Temperatura di servizio: 12-14 °C



Metodo di produzione

Origine:

Distretto vinicolo: Brda

Orientamento dei vigneti: SO, S, E

Forma dei vigneti: a terrazze

Altitudine: 80-150 m

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità d'impianto: 5.000 viti/ettaro

Età dei vigneti: più di 20 anni

Tipo di suolo: limo

Clima: submediterraneo con aria calda proveniente dal mare e correnti fresche provenienti dalle Alpi

Uva:

Varietà: 100% Pinot Nero

Raccolta: a mano

Vinificazione: 8-10 giorni a T=25-28 °C

Fermentazione: 100% in barrique francesi

Maturazione: 100% in barrique francesi

Fermentazione malolattica: completa

Premi

Anno e nome del concorso

2018 Vino Ljubljana

Annata Premio

2016 Medaglia d'oro

Parametri

Annata: 2018

Alcol : 13 % vol

Acido complessivo: 4,49 g/l

pH: 3,66

Residuo zuccherino: 4,2 g/l