



Pinot Nero

Denominazione: Pinot Nero Umbria 2013

Annata: 2013

L'uva e il vigneto

Situato nel Comune di Narni ad una quota di 180 metri slm, esposizione nord-est sud-ovest

La vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente in piccole cassette da 10 kg e immediatamente trasportate in cantina e lavorate, la fermentazione si svolge in acciaio per i primi 7 giorni e poi termina in barrique.

La malo lattica viene svolta in barrique la primavera successiva, dopo di che si ha un ulteriore affinamento in legno sulle fecce fini per altri 16 mesi.

Dopo l'imbottigliamento, questo vino affronta un periodo di affinamento in bottiglia di 8 mesi.

Il vino

Colore rosso granato brillante, al naso è speziato con delicati aromi di cannella, vaniglia e frutti rossi. In bocca è morbido con una buona spina acida, i tannini sono setosi e molto vivaci, fatto che lascia prevedere una ottima evoluzione in bottiglia.

Dati tecnici

Uva: Pinot nero 100%

Zona di produzione: Località Montini (Comune di Narni, Provincia di Terni)

Terreno: di medio impasto tendenzialmente argilloso ricco di scheletro

Superficie del vigneto: 0,60 Ha

Altitudine del vigneto: 180 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dei ceppi: 5.400 per Ha

Produzione per ettaro: 60 q.li

Resa uva in vino: 60%

Epoca della vendemmia: prima decade di settembre

Fermentazione alcolica: inizialmente in acciaio inox e successivamente in barrique

Fermentazione malolattica: interamente svolta in barrique

Invecchiamento: in barrique rovere francese, capacità 225 litri, 16 mesi, in vetro 8 mesi

Alcool svolto: 14.00%

Acidità totale: 5.10 gr/lt

Estratto secco: 29 gr/lt

PH: 3,70

Residuo zuccherino: tracce

Longevità del vino: oltre i 10 anni