



COPPIERE NERO

Pinot Nero

VENDEMMIA: 2018

Varietà: Pinot nero 100%

Densità di impianto: circa 5000 ceppi ad ettaro

Forma di allevamento: guyot

Raccolta: Manuale in cassette da 15 kg

Produzione: circa 60 q.li ad ettaro

Affinamento: 18 mesi in barrique a media tostatura, assemblaggio in vasche d'acciaio dove riposa per altri 8 mesi prima dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Colore: Rosso carminio

Sentori: cassis ribes nero, buccia d'arancia, liquirizia, intensa nota balsamica, cacao

Temperatura di servizio: compresa tra 16-18 C.

Abbinamenti: carne rosse, tartufo, selvaggina e formaggi stagionati

VINTAGE: 2018

Variety: 100% Pinot Noir

Planting density: 5,000 vines per hectare

Training system: Guyot

Harvest: Manual in 15 kg crates

Production: about 60 q.li per hectare

Aging: 18 months in medium toasted oak barrels, assembled in steel tanks where it ages for other 8 months before bottling.

Alcohol content: 13,5% vol

Colour: Ruby red

Hints: classic black currant, candied orange skin, licorice, intense balsamic note, cocoa

Serving temperature: between 16-18 C.

Serving suggestions: red meat, truffles, game and mature cheeses

