



# COPPIERE NERO

Pinot Nero

## VENDEMMIA: 2017

**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:** 20 mesi in barrique di rovere francese

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol

**Colore:** Rosso rubino

**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: 2017

**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:** 20 months in French oak barrels

**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

