

PINOT NERO

“MADRUZZO”

Nel colore ha inconfondibili riflessi rosso cardinalizio, ma con venature più luminose, tendenti quasi ad una singolare sfumatura purpurea. Leggiadro nell'aspetto, dimostra subito tutta la sua altrettanto deliziosa carica aromatica, leggera quanto delicata, vera esclusiva del Pinot Nero, che richiama la marasca e le bacche rosse, sia appunto nel naso che al palato. Ha un corpo ricercato, elegante, per una persistenza gustativa densa, decisamente in crescita e più appagante se bevuto dopo qualche anno di paziente stagionatura.

Vitigno	Pinot Nero
Collocazione	Località Castel Madruzzo a 500 m s.l.m., con esposizione sud-ovest
Composizione del terreno	Dolomia
Sistema di allevamento	Guyot
Resa	45 hl/ha
Vinificazione	La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, con successiva macerazione per circa due settimane a 25°/28° C. Il vino viene affinato in barrique per 18 mesi ed in bottiglia per ulteriori 6 mesi

