

# Pinot Noir Cru Selection

2007



## Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino lievemente trasparente con una sfumatura arancione. Al naso è complesso con sentori di ciliegie mature ovvero ciliegie nel liquore, che proseguono in una nota lieve di buccia d'arancia. Anche in bocca si sente la frutta matura, specialmente delle ciliegie, concludendo con un lieve sentore di menta. Bilanciato e piacevolmente morbido, con un corpo ben sviluppato, e una lunga e complessa persistenza.

## Abbinamenti consigliati

Lo possiamo abbinare a piatti semplici di carne rossa o selvaggina. Ottimo con il pesce e piatti a base di funghi ed anche con del formaggio di montagna stagionato.

## Potenziale d'invecchiamento

La caratteristica della varietà è che con gli anni migliora, anche se è ottimo da bere in tutte le fasi dello sviluppo. Se tenuto in modo appropriato lo possiamo lasciare invecchiare fino a dieci anni.

**Vitigni:** pinot nero

**Denominazione:** Collio - Italia, Brda - Slovenia

**Nome del vigneto:** Zegla, Breg, Kozlink

**Età delle viti:** 13 - 36 anni

**Altimetria del vigneto:** 150-250 metri s.l.m.

**Esposizione vigneto:** sud-est/sud-ovest

**Tipologia di terreno:** interamente calcareo e marnoso (Opoka)

**Vendemmia:** manuale - selezione dei grappoli, inizio settembre

**Vinificazione:**

la macerazione avviene in vasche di acciaio inox per un periodo (14-16 giorni) durante il quale si procede regolarmente con la tecnica dei délestage; temperature di macerazione 25-30°C

**Maturazione:** 28 mesi in botti di legno francese 225 l (barrique)

**Affinamento in bottiglia:** almeno 6 mesi

**Gradazione alcolica:** 13,6% vol

**Acidità:** 4,4 g/l

**Confezione:** 0,75 l

**Imbottigliamento:** senza chiarifica né filtrazione 2.000 bottiglie 0,75 l nel gennaio 2010

**Temperatura di servizio:** 18-20°C