

Pinot Noir Cru Selection

2010



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: 16-39 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: 13,5% vol

Acidità: 5,4 g/l

Confezione: 0,75 l, 1,5 l

Imbottigliamento: 6.666 bottiglie 0,75 l, 100 bottiglie 1,5 l, nel Aprile 2013, senza chiarifica né filtrazione.

Temperatura di servizio: 18-20°C