

Pinot Noir Cru Selection

2013



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 (pinot noir)

Denominazione: Collio - Italia, Brda - Slovenia

Nome del vigneto: Zegla (IT), Breg (SLO), Medana - Jama (SLO)

Età delle viti: 19 - 42 anni

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

Esposizione vigneto: sud - est (Zegla) / est (Breg) / sud - est (Medana - Jama)

Tipologia di terreno: interamente calcareo e marnoso (Opoka)

Vendemmia: manuale - selezione dei grappoli, meta Settembre

Vinificazione:

fermentazione a contatto con le bucce (macerazione) per 14 giorni in serbatoi di acciaio inossidabile - fermentatore (5.000 l) senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Pressatura soffice con pressa pneumatica.

Maturazione: 30 mesi in botti di rovere classici francesi da 225 litri (barrique), fino a 30% di botti nuove.

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi

Gradazione alcolica: 13,5 % vol

Acidità: 5,3 g / l

Confezione: 0,75 l

Imbottigliamento: 6.666 bottiglie 0,75 l nel Gennaio 2016, senza chiarifica né filtrazione.

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C