



“Lupo” P.TE DOC PINOT NERO

Uve:

100% Pinot Nero provenienti da vigneti di proprietà.

Vigneto:

I vigneti sono coltivati nel comune di Loazzolo ad una quota di 500 mt slm, in terreni sabbiosi-marnosi con esposizione Sud/Ovest e una pendenza del 25/30%, densità 5000 ceppi/ha, forma di allevamento Gujot semplice con potatura corta (5-7 gemme)

Produzione:

65 Qtl di uva per HA

Vendemmia:

Le uve vengono raccolte tra la fine di settembre e la prima decade di Ottobre, a mano in cassette da 20 kg.

Vinificazione:

Pigiatura soffice con diraspapigiatrice, aggiunta di lieviti selezionati *Saccaromices cervisiae*, fermentazione alcolica del mosto con le bucce degli acini per acquisire il giusto colore del vino, a temperatura controllata che non deve superare i 22/24°C, rimontaggi frequenti durante tutto il periodo.

Terminata la fermentazione, da 8 a 12 giorni, svinatura e sgrondo delle vinacce direttamente in botti e barriques di rovere francese, allontanamento dei torchiati.

Illimpidimento spontaneo e travasi durante l'inverno, Fermentazione malo lattica in legno nella primavera successiva.

Imbottigliamento:

Viene effettuato seconda primavera successiva alla vendemmia, in bottiglie bordolesi tipo "Europea" pesante da 75 cl.

Caratteristiche analitiche:

Alcol 14 % Vol.

Acidità tot. 5,50

Acidità vol. 0,35

SO2 Tot. 90

SO2 Lib. 30

Zuccheri residui 0

Caratteristiche:

Colore rosso rubino di bella intensità, profumo suadente ed elegante con piacevoli sentori di piccoli frutti rossi e tabacco dolce. Gusto vellutato, caldo ed armonico, piacevole nerbo e tannino succoso.

Abbinamenti:

E' un vino corposo ma delicato, ottimo compagno di risotti saporiti, ravioli di carne e grigliate, bene si adatta anche in abbinamento a grossi pesci al forno o al sale. Servire fresco ma non troppo 15/16 °C.



Strada per Canelli, 19 14051 Loazzolo (AT)

Reg. San Giovanni, 108 14053 Canelli (AT)

e-mail: info@pianbello.com info@cantineamerio.it www.pianbello.com