

Marcel Zanolari

Pinot Nero



Provenienza

Valtellina, Provincia di Sondrio, Comune di Bianzone e Villa di Tirano

Vitigno

Da uve Pinot Nero 100%; vigna in produzione dal 1997.

Temperatura consigliata

17-18° C; stappare un paio d'ore prima della mescita

Conservazione

1-10 anni

Unità

75 cl

Tecniche di produzione

Appassimento parziale in vigna. Vinificazione in vasca INOX. Macerazione a freddo di alcuni giorni. Dopo la malolattica invecchiamento per almeno 24 mesi in barriques di 2° – 3° passaggio. Fermentazione con lieviti naturali. Non filtrato. Resa media a ceppo di circa 550 gr.

Caratteristiche

Speziato, eucalipto, rose, frutta secca, finale leggermente tostato

Abbinamenti

Secondi con carni di agnello, vitello e carni rosse ai ferri.

Piante ettaro

5000

Sup. produttiva

5940 m2