

# PINOT NERO

VENETO IGT



## CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE:

Località: Alpago (BL)  
Nome vigneto: Sot Pomei  
Altitudine: 550 metri slm  
Coordinate: GPS: 46° 9' 6.76" Nord 12° 20' 30.165" Est

## VITIGNI:

Pinot Nero 201 x K5BB 191 x 504.

## ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE:

Conca dell'Alpago - Val Belluna - Palealveo del fiume Piave.

## TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Di origine glaciale, in forma di morene vallive o locali, sui quali insistono suoli moderatamente profondi, calcareo marnosi, molto ghiaiosi e con un alto contenuto di sostanza organica in superficie.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

100% doppio capovolto con resa 70 quintali per ettaro. Selezione dei grappoli.

## VENDEMMIA:

Raccolta manuale in cassetta dalla metà di ottobre.

## VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo. Decantazione statica del mosto a freddo e successivo avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-17° C, per preservare il raffinato aroma.

## MATURAZIONE ED AFFINAMENTO:

Sosta sulle fecce nobili fino alla primavera successiva alla vendemmia, e successivo imbottigliamento.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso vivace dai riflessi violacei. Il profilo dell'olfatto è ricco di frutti di bosco, in particolare fragolina, spezie dolci e selvatiche, pepe rosa, melograno, ginepro e in finale una sensazione di cuoio. Al palato di dinamica freschezza e armonia gustativa con tannino equilibrato e un ritorno speziato in chiusura.

## ABBINAMENTI:

Da servire con carpacci di carne, salumi e formaggi a media stagionatura. Primi piatti con prodotti stagionali autunnali (zucca, funghi ...) e a base di carne. Secondi di pescati del lago, agnello dell'Alpago e carni in umido.

Servire a 16-18° C in calici a gambo lungo ballon.

TEVERONE

CREP NUDO

CAPEL GRANDE

VENAL

ANTANDER

MESSER

CIMA DEL

BRUT PASS

PASTER

SESTIER

GUSLON

CASTELAT

CIMON DEL

CAVALLO

CIMA

BUSA SECCA

CREPON

CORNOR

DOLADA

MT. FAGOREIT

LASTE

PIANINA

VIOZ