

## PIEMONTE DOC PINOT NERO 3 FUCILI



Varietà: 100% Pinot Noir

Tipologia di terreno: Franco-argilloso con affioramenti di strati calcarei

Vinificazione: In tini di legno da 40 hl. A cappello sommerso.  
Malolattica in legno

Affinamento: 24 mesi in botte

Nella parte più alta della collina vengono coltivate le uve del nostro Pinot Nero. L'affinamento in botte grande conferisce la massima espressione ad un vitigno nobile ed elegante che regala sempre grandi emozioni.

Colore: Rosso rubino intenso

Al naso sentori marcati di mirtillo, lavanda e pepe bianco con delicate note floreali.

In bocca ha un gusto deciso con tannini equilibrati e buona persistenza. Complesso e intenso all'inizio, ha un finale elegante e delicato.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Temperatura di servizio: 18° C.

Ogni etichetta ha la sua storia, a partire dal logo con i 3 Fucili incrociati. Questa scelta dipende da una straordinaria scoperta: durante la ristrutturazione furono trovati in una stanza cieca e nascosta proprio tre fucili.