

TOSCANA IGT PINOT NERO



Denominazione e nome: Pinot Nero, Toscana IGT.

Vitigni: Pinot Nero 100%.

Estensione vigneti: 3,5 ettari.

Impianto vigneti: 2019.

Esposizione: sud - sud/ovest

Prima vendemmia e bottiglie prodotte: annata 2022 con 2.000 bottiglie.

Altitudine: 600 metri s.l.m.

Tipologia di suolo: la geologia dei suoli di questa area è caratterizzata da formazioni geologiche costituite da siltiti e argilliti, con occasionali strati calcarei del periodo paleocenico (60 milioni di anni fa). La profondità media esplorabile delle radici è 90/110 cm.

Densità: 7000 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Produzione: 0,8 Kg di uva per ceppo.

Vendemmia: manuale nella prima decade di settembre.

Vinificazione: il 50% nei tonneaux, il 50% nelle anfore di ceramica. La fermentazione, sia nei tonneaux sia nelle anfore di ceramica, avviene per la metà con acino intero e per l'altra metà con acino pigiato. Fermenta, macera ed entro 14/18 giorni avviene lo svinamento.

Affinamento: il 30% in anfore di ceramica ed il restante 70% nei legni, ovvero per il 30% in tonneaux nuove e per il 70% barrique nuove. Rimane nei legni e in ceramica per circa 12 mesi. Bottiglia 6 mesi affinamento.

Capacità di invecchiamento: oltre 10 anni.

Temperatura di servizio: 16°C in estate, 18°C in inverno.

Note degustative: Il Pinot Nero di Terre di Romena si presenta con un intenso rosso porpora, arricchito da riflessi carminio. Al naso emergono profumi di ribes nero, fragolina di bosco, pepe bianco e elicrisio, accompagnati da sottili note balsamiche e un accenno di ruggine. Il palato è teso e vivace, con una freschezza impeccabile e un piacevole ritorno di polpa di ribes. Il finale è lungo, pieno e caratterizzato da una sapidità particolarmente raffinata

Abbinamenti: Tagliatelle con ragù di faraona e mirtilli.