



## PINOT NERO



### UVE

Pinot nero.



### FORMA D'ALLEVAMENTO

Controspalliera a Guyot (anno d'impianto 2011, densità d'impianto 4600 ceppi/ha).



### VINIFICAZIONE

La macerazione è fatta in tino aperto d'acciaio per circa una settimana e la fermentazione è svolta dalla microflora autoctona; alla svinatura, il vino è travasato in barriques di secondo-terzo passaggio nelle quali resta fino alla primavera successiva.



### CURIOSITA'

Qui a Rosciano, nelle classiche annate più calde e asciutte, il Pinot Nero matura a metà agosto, con qualche acino in surmaturazione e ci dona un vino ricco di frutto, morbidissimo; nelle annate con meno sole, il vitigno si riappropria delle sue caratteristiche organolettiche più tipiche, unendo gli aromi più vegetali al gusto più fresco. La produzione per ceppo è sempre molto scarsa. L'affinamento in barrique lo rende aperto e pronto al riposo riducente in bottiglia, durante il quale il vino evolve verso una più matura eleganza.



### BIO

Viticoltura Biologica.