

San Germano

PIEMONTE PINOT NERO

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA



Da uve Pinot Nero 100%. Varietà introdotta nel 1800 nelle vigne degli Alfieri da Cavour su consiglio dell'enologo francese Oudart.

IN VIGNA

Leggero diradamento dei grappoli nella seconda metà del mese di luglio al momento dell'invasatura. Produzione per ceppo 1 kg di uva.

IN CANTINA

Selezione dei grappoli sul tavolo di cernita e diraspapigiatura soffice. Fermentazione e macerazione in rosso tradizionale di 10-12 giorni a temperatura controllata (max 28°C) in vasche basse e larghe per un migliore contatto delle bucce con il mosto. Delestage giornalieri nella prima settimana di fermentazione seguiti da leggera bagnatura del cappello. Svinatura in rovere francese.

AFFINAMENTO

Affinamento in barriques di rovere francese da 500 l per circa un anno. Imbottigliamento ed affinamento in vetro per 3-6 mesi prima della sua commercializzazione.

PRODUZIONE

Solo nelle annate con andamento stagionale favorevole alla varietà, se ne producono 4000 bottiglie.

FORMATI

0,75 - 1,5 - 3 litri

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino di buona consistenza e profondità. Profumo tipico, complesso, con sentori di viola e mirtillo. Gusto ampio, strutturato con tannini morbidi ben presenti, lunga persistenza gustativa. Matura e aumenta in complessità per oltre 10 anni dalla sua vendemmia.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

A grandi primi, carni sontuose, selvaggina, formaggi maturi non eccessivamente piccanti o erborinati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C