

# 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

Diradamento dei grappoli nella seconda metà del mese di luglio al momento dell'invasatura. Produzione per ceppo 1 kg. Raccolta manuale e scelta delle uve in cassette verso la fine di agosto.

## 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 - 5000 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 ed aumenta in complessità per oltre 7-8 anni dalla sua vendemmia.

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

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

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C