



VALLEPICCIOLA



PIEVASCIATA PINOT NERO IGT TOSCANA 100% PINOT NERO

Denominazione: IGT Toscana

Zona di produzione: Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

Uvaggio: Pinot Nero 100%

Altitudine: 420 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: Calcare ed argilla con presenza di galestro ed alberese

Resa per ettaro: 60 quintali

Densità di impianto: 5,000 piante per ettaro

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: manuale fine agosto

Vinificazione: in serbatoi troncoconici di legno a temperatura controllata. Macerazione post-fermentazione 7 giorni. Svinatura e malolattica in barriques di secondo e terzo passaggio .
Affinamento in legno per 6-8 mesi.

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Note di degustazione: fragolina di bosco, cassis, melograno ; in bocca grande freschezza, media e lunga persistenza

Grado alcolico: 13.5 %