

## PINUÀR 2016



- IT Denominazione:** Pinot nero rosso I.G.P. Verona.  
**Vitigni:** Pinot nero in purezza.  
**Il territorio:** Colline moreniche.  
**Collocazione geografica:** S. Giorgio in Salici (Sona) zona collinare.  
**Altitudine:** 150 - 250 m.s.l.m.  
**Esposizione vigneto:** Sud-Ovest.  
**Tipologia di terreno:** Franco sabbioso.  
**Sistema di allevamento:** Guyot semplice.  
**Età media delle viti:** 10 anni.  
**Densità di impianto:** Circa 6000 viti per ettaro.  
**Produzione:** 50q/Ha  
**Vendemmia:** esclusivamente a mano verso la metà di Settembre.  
**Pigiatura:** Soffice dell'uva diraspata.  
**Fermentazione:** In acciaio inox a temperatura controllata rimontaggi e delestage giornalieri e periodici in contatto con le bucce. Fermentazione malolattica svolta nel mese di novembre in barrique e tonneau.  
**Affinamento:** Maturazione in barrique nuove e tonneau nuovi per 18 mesi, ed affinamento in bottiglia per 1 anno.

**Dati analitici:**

<b>Grado alcolico:</b> 13% Vol.	<b>Acidità totale:</b> 5,90 g/l
<b>Zuccheri residui:</b> 2,6 g/l	<b>Ph:</b> 3,45
<b>Estratto secco:</b> 30 g/l	

**Caratteristiche dell'annata:** Anche quest'annata è la conferma del terreno vocato delle Colline Moreniche con la sua quota calcarea del 50%. La stagione è stata equilibrata con belle escursioni termiche notturne che hanno favorito l'acidità di spicco di questa vendemmia. Si presta ad avere un grande Pinot Nero che solo il paziente affinamento in bottiglia porterà alla sua massima espressione.

La maturazione delle uve grazie al clima favorevole e all'escursione termica notevole nel 2016, ha consentito il nascere di un vino che sarà lungamente longevo e che offrirà caratteristiche legate alla terra.

**Esame organolettico:** Colore rosso rubino, in certi tratti brillante con una lucentezza e trasparenza tipiche del pinot nero.

Al naso note di graffite, caffè, frutta scura, alloro, carruba e noce moscata.

La bocca comincia con note tostate di sensazioni fiorite di rosa, lampone, ribes con piccole striature balsamiche. Finale piuttosto lungo e avvolgente, sostenuto da una equilibrata acidità bilanciata da tannini ben integrati che lascia in bocca sensazioni speziate (pepe di saravak) di gran piacevolezza.