

Pertinello

PINOT NERO
I.G.T.



ZONA DI PRODUZIONE

Colline Alto Bidente, altitudine 350 metri, esposizione sud.

VITIGNO

Pinot Nero

DENOMINAZIONE

Pinot Nero IGT Forlì.

TERRENO

Calcareo-argilloso.

CLIMA

Elevata escursione termica, scarsa piovosità,
Costantemente ventilato.

RACCOLTA UVA

Inizio Settembre. Manuale in piccole cassette con meticolosa
selezione dei grappoli e subito vinificata.

PRODUZIONE PER ETTARO

60 qli di uva per ettaro.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica e la macerazione sono state condotte
per 14 giorni direttamente in barriques di rovere (228 lt). Subito
dopo la svinatura il vino è tornato in barriques di rovere(228 lt)
per l'affinamento di circa 12 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO

Settembre, senza nessuna filtrazione.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

8 mesi.

NUMERO DI BOTTIGLIE

3.000 in scatole da 6 bottiglie coricate.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

Alcool 12.5% ; Ph 3.51 ; Acidità Totale 4.50 grammi/litro.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia a 15° /16° C.