



IGT TOSCANA ROSSO PINOT NERO “QUATTROLUSTRI”

UVAGGIO: 100% PINOT NERO

FORMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

SESTO DI IMPIANTO: 220X0.80 (5500 CEPPI/HA)

PRODUZIONE MEDIA PER PIANTA: 1 KG

RESA MASSIMA: 80 QL/HA, RESA MASSIMA IN 70%

TERRENO: SCIOLTO E DRENANTE

VINIFICAZIONE: LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN RECIPIENTI DI ACCIAIO INOX CON IL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA ED UN CONTATTO CON LE BUCCE PER 4/5 GIORNI.

PRODUZIONE ANNUA: CIRCA 2000 BOTTIGLIE DA 750 ML



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI

GUSTO DEL VINO: SI AVVERTE SUBITO L'ELEGANZA DEL PINOT NERO, MORBIDO, CON UNA BUONA SPALLA ACIDA, TANNINO NON INVADENTE

CONSIGLI DEL PRODUTTORE: VINO MOLTO VERSATILE.

SI ABBINA MOLTO BENE A PESCE CON POMODORO E ZUPPE DI MARE MA ANCHE A SECONDI PIATTI DI CARNE BIANCA E SECONDI PIATTI CON SAPORI DEL BOSCO (FUNGHI PORCINI, MIRTILLI E GINEPRO)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° CIRCA