

PINO'®

IGT Terre Siciliane Rosso.

DATI TECNICI



Qualifica:

IGT Terre Siciliane Rosso.

Zona di produzione:

Etna versante Nord, nel comune di Randazzo.

Vigna:

Vigna Militi si estende per circa mezzo ettaro in frazione Monte la Guardia, comune di Randazzo nel versante Nord dell'Etna.

Il vigneto è costituito da una selezione massale di alcuni tipi di Pinot Nero di Borgogna originali. Le viti, allevate ad alberello con tutore in castagno e una densità d'impianto di 10.000 viti per ettaro, sono coltivate su delle terrazze in pietra lavica e contornate da un suggestivo bosco di castagni.

Conduzione vigneto:

biologico, non irrigato

Altitudine:

850 mt. slm.

Clima:

fresco e ventilato

Terreno:

vulcanico

Vitigni:

Pinot noir 100%,

Densità di impianto:

10.000 viti/ha

Resa per Ha:

65 q.li di uva.

Vinificazione:

le uve, vendemmiate tra la seconda e la terza settimana di Settembre, vengono vinificate in rosso con lunga macerazione del mosto con le bucce a bassa temperatura.

Maturazione: dopo la malolattica, il vino viene travasato in piccole tonneaux di rovere francese da 500 litri dove rimane per almeno un anno

Affinamento:

in bottiglia per almeno un anno

Colore: rosso rubino scarico

Odore: fresco, con sentori di piccola frutta rossa, accompagnati da gradevoli note speziate.

Sapore: armonico, fragrante, dotato di finissimo tannino e giustamente fresco.

Temperatura di servizio: 18°C.

Abbinamenti gastronomici: si abbina ottimamente con le carni rosse, legumi e formaggi poco stagionati.

Modo di conservazione: bottiglia coricata in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18°C.

Durata: si giova di una lunga permanenza in bottiglia, diventando più austero e maturo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE