



Altre Terre

Pinot del Molise – 2019

Denominazione di Origine Controllata

Vino Biologico



I vigneti di Pinot Nero si trovano nei terreni "Altre Terre" a una quota di circa 700 metri. Le uve vengono vinificate in purezza così da ottenere dalla varietà il massimo della sua espressione. Un vino elegante, con tannini delicati che accompagnano note fruttate e fresche dell'uva maturata in alta collina, caratterizzata da grandi escursioni termiche.

Origine: Il vino prende il nome dai vigneti situati nella zona più alta della nostra azienda agricola, a circa 700 m sul livello del mare.



Suolo: Calcareo/Argilloso

Vitigni: Pinot nero 100 %

Altitudine: 700 m s.l.m.

Esposizione: Ovest

Superficie del vigneto: 0,60 Ha

Anno di impianto: 2013

Densità di impianto: Bassa, 3500 piante/Ha

Forma di allevamento: Tecnica colturale a Guyot

Portainnesti: 1103P. VCR 107 LU

Produzione per ettaro: 4000 kg

Vendemmia: Manuale, seconda decade di Settembre

Fermentazione: Spontanea, con macerazione in acciaio per circa 15 giorni con i soli lieviti indigeni

Affinamento: In acciaio per circa 12 mesi e poi bottiglia

Grado alcolico: 12,5% vol

Bottiglie prodotte: 1715

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino. Gli aromi di questo Pinot Nero sono delicati e sottili, ma tuttavia ben pronunciati come la ciliegia, il lampone e la fragola e fiori come la rosa e la violetta. In bocca è fresco e suadente, delicato e piacevole, un vino rosso che accompagna bene anche piatti a base di pesce.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo su piatti a base di pesce e stufati di carne (maiale e coniglio)

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 - 20°C



www.agricolavinica.it

