

RAINERI

# Langhe Pinot Nero



Denominazione: Langhe DOC  
Vitigno: pinot nero 100%  
Produzione media annua: 3000 bottiglie  
Resa di uva per ettaro: 70 quintali  
Esposizione, altitudine: est, 400m slm  
Conformazione del terreno: marne di argilla e calcare  
Età media e sistema d'impianto: 6 anni, guyot  
Periodo di vendemmia: fine agosto

## **CONDUZIONE DEL VIGNETO**

Eco-sostenibile, con inerbimento dell'interfilare e trattamenti di rame e zolfo secondo le necessità. L'uva è raccolta in ceste da 20kg a fine agosto, con selezione manuale sulla pianta.

## **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Il raspo è tolto alla pigiatura e il mosto è lasciato fermentare con 10% di acino intero per circa 2 settimane a temperatura controllata (25°-26°C). Dopo la fermentazione malolattica il vino affina per 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. No filtrazioni né chiarifica.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore: rosso rubino  
Profumi: delicati, frutti rossi e di bosco con sfumature floreali di rosa, gelsomino e violetta  
Gusto: morbido con vellutata trama tannica, buona acidità che lo rende fresco  
Temperatura di servizio: 16°-17°C  
Capacità di evoluzione: 5 - 15 anni  
Abbinamenti: formaggi semi-stagionati, primi piatti corposi con ragù di vitello, cervo o cinghiale, arrostiti di carni bianche

**RAINERIVINI.COM**

Az. Agr. Raineri Gianmatteo  
Loc. Panerole 24 - 12060 - Novello (CN) - ITALY  
info@rainerivini.com - Tel +39 3396009289