

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, arrosti di carni bianche

RAINERIVINI.COM

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