

Poggiobello

Wino Pinot nero



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Wywodząca się z Burgundii apelacja Pinot Nero, znakomicie odnajduje się na plantacjach północnych Włoch. Naturalna kwasowość tych winogron predestynuje je zazwyczaj do produkcji win musujących, choć bywają również winifikowane na czerwono, dając początek bardzo eleganckim winom spokojnym.

Degustacja:

Rubinowy kolor czerwieni z charakterystycznym pomarańczowym odcieniem. Wyraźny i charakterystyczny aromat czerwonych owoców, zwłaszcza maliny. Na podniebieniu przyjemnie wytrawne, ekstremalnie przyjemne i jedwabiste, o długo utrzymującym się smaku.

Proponowane zestawienia kulinarne:

Można je podawać do ryb, np. „alla livornese” – z pomidorami i pietruszką, bądź do tuńczyka w panierce. Eleganckie wino, doskonale do wyszukanych potraw.



Dane techniczne

RODZAJ:	Guyot i Sylvoz
SZCZEP:	Pinot Nero 100%
OZNACZENIE GEOGRAFICZNE:	Margle eoceniczne
ROCZNIK:	
WINNICA:	winnice Oleis di Manzano
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU:	
BARWA:	Rubinowy kolor czerwieni z charakterystycznym pomarańczowym odcieniem.
BUKIET:	
WINIFIKACJA:	Winogrona pozbawione łodyg zostają zgniecione, po czym moszcz wraz ze skórkami maceruje przez 4-5 dni w kontrolowanej temperaturze (26°C), tak aby naturalny kolor w nich zawarty przeniknął do moszczu. Po winifikacji w stalowych kadziach umieszczone zostaje w wielkich dębowych beczkach o pojemności 35 hektolitrów na okres 4 miesięcy. Po tym czasie wino przelewane jest do butelek, gdzie odpoczywa przez kolejne trzy miesiące.
ALERGENY:	
OPAKOWANIE:	butelka szklana
POJEMNOŚĆ:	0,75 litra
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy
TEMPERATURA PODANIA:	
GĘSTOŚĆ KRZEWÓW :	4.500 krzewów na hektar
WYDAJNOŚĆ WINOGRON: :	około 70 kwintali na hektar
WYSOKOŚĆ N.P.M.: :	150 – 180 m n.p.m.