



SANGERMANO

PIEMONTE

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

PINOT NERO

Da uve Pinot Nero 100%. Varietà introdotta a metà del 1800 nelle vigne degli Alfieri da Cavour su consiglio dell'enologo francese Oudart.

IN VIGNA: Leggero diradamento dei grappoli nella seconda metà del mese di luglio al momento dell'invasatura. Produzione per ceppo 1 Kg di uva. Raccolta manuale e scelta delle uve in cassette verso la fine di agosto.

IN CANTINA: Selezione dei grappoli sul tavolo di cernita e diraspapigiatura soffice. Fermentazione e macerazione in rosso tradizionale di 10 – 12 giorni a temperatura controllata (max 28 °C) in vasche basse e larghe per un migliore contatto delle bucce con il mosto. Delestage giornalieri nella prima settimana di fermentazione seguiti da leggera bagnatura del cappello. Svinatura in rovere francese.

AFFINAMENTO: Matura in barriques di rovere francese da 500 L.

PRODUZIONE: Solo nelle annate con andamento stagionale favorevole alla varietà, se ne producono 4.000 bottiglie.

FORMATI: 0,75 – 1,5 – 3 litri

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino di buona consistenza e profondità. Profumo tipico, complesso, con sentori di viola e mirtillo. Gusto ampio, strutturato con tannini morbidi ben presenti, lunga persistenza gustativa. Matura ed aumenta in complessità per oltre 10 anni dalla sua vendemmia.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: A grandi primi, carni sontuose, selvaggina, formaggi maturi non eccessivamente piccanti o erborinati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

Marchesi Alfieri