

# PINOT NERO PALERNA

PINOT NERO



**PINOT NERO PALERNA 2022** BIO



**CLASSIFICAZIONE:** Rosso UMBRIA I.G.T

**UVE:** PINOT NERO 100% DAI VIGNETI PIÙ GIOVANI

**ALTITUDINE:** 500/600 M.S.L.

**TIPO DI SUOLO:** ARGILLOSO-MARNOSO CALCAREO

**COLORE:** ROSSO RUBINO NON INTENSO, CON DELICATI RIFLESSI D'AMETISTA

**PROFUMO:** FINE ED ELEGANTE. FRUTTATO, FLOREALE, CON TONI SPEZIATI DI LIQUERIZIA E RICONOSCIMENTI DI FRAGOLA E CILIEGIA, ED UNA LEGGERA NOTA DI VIOLETTA.

**SAPORE:** UN'APPREZZABILE ACIDITÀ, CHE NON DISTURBA AFFATTO MA CHE CONFERISCE AL VINO UNA BUONA ELEGANZA, OLTRE A UNA DISCRETA ASTRINGENZA PRODOTTA DAI TANNINI. APPREZZABILE ALCOLICITÀ PERFETTAMENTE IN EQUILIBRIO CON L'ACIDITÀ DEL VINO. BUONA MORBIDEZZA, CONFERITA DALLA MATURAZIONE IN LEGNO. RITROVEREMO I SAPORI DI CILIEGIA, LAMPONE E FRAGOLA, CHE CONFERMANO LA SUA CORRISPONDENZA CON IL NASO.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 2550

**ALCOL:** 13,5%

**PRODUZIONE PER HA:** 4,5 T/HA

**RESA UVA IN VINO:** 55%

**PIANTE PER ETTARO:** 5000

**COLTIVAZIONE:** GUYOT

**PERIODO DI RACCOLTA:** FINE AGOSTO

**AFFINAMENTO:** BARRIQUES E TONNEAUX DI CUI IL 20% DI PRIMO PASSAGGIO

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2022

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16/17°

**ABBINAMENTI:** PRIMI PIATTI AL TARTUFO, ANATRA, FORMAGGI STAGIONATI.  
**PERFETTO COME VINO DA MEDITAZIONE.**

CONTIENE SOLFITI