



MADONNA DEL LATTE

Azienda Vitivinicola

PINOT NERO



HERKUNFTSBEZEICHNUNG	Umbria Indicazione Geografica Tipica
JAHRGANG	2022
REBSORTEN	Pinot Nero 100%
REBERZIEHUNG	Guyot
ALTER DER WEINSTÖCKE	Gepflanzt 2005
MEERESHÖHE	450 m
AUSRICHTUNG	Süd-Ost
WEINSTÖCKE PRO HEKTAR	ca 6500
ERTRAG PRO STOCK	ca 1,5 kg
BÖDEN	Sandig, Tuff vulkanischen Ursprungs mit hohem Gehalt an Kalium und Magnesium
ERNTE	Ende August, manuell
ÖNOLOGE	Paolo Peira
WEINBEREITUNG	Entrappung der Trauben, Zugabe von Reinzuchthefen, temperaturgesteuerte Gärung bei 26-28° C. Abziehen des Weines, sanfte Pressung des Tresters und kontrollierte malolaktische Gärung, Umlegen in Barriques aus französischer Eiche für 12 Monate. Assemblage im Stahl vor der Abfüllung auf die Flasche, Flaschenreifung mindestens 6 Monate.
ALKOHOLGEHALT	13%vol.
JAHRESPRODUKTION	ca 1800 bottiglie
VERKOSTUNGSNOTIZEN	Sortentypisch helles Rubinrot. In der Nase eröffnet dieser Wein sowohl Noten von frischen Beerenfrüchten wie Kirsche und Schwarzer Johannisbeere, als auch würzige Noten von Pfeffer, Röstaromen und Waldboden. Am Gaumen entfaltet er seine zugleich komplexe als auch feingliedrige Struktur und seine seidigen Tannine lassen auf ein großes Reifungspotenzial schließen.
SERVIERVORSCHLAG	Idealer Begleiter zu Braten, Wildgerichten und gereiftem Käse.
SERVIERTEMPERATUR	18°C. Sollte ca. 1 Std. vor dem Servieren geöffnet werden.



VINO BIOLOGICO
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT-BIO-007
AGRICOLTURA ITALIA OPERATORE CONTROLLATO N° S83D