

CORTECCIO 2017



IGT Benaco Bresciano Pinot Nero BIO

VITIGNI

pinot nero 100%

DESCRIZIONE

Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso di frutti rossi selvatici.

ABBINAMENTO

Molto versatile si presta a qualsiasi abbinamento dall'aperitivo fino a piatti a base di pesce.

RESA ETTARO

40 hl

VENDEMMIA

Prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo prefermentativa di alcuni giorni cui seguono la fermentazione spontanea con lieviti indigeni a bassa temperatura per circa una settimana. Maturato in una botticella inox per ca 10 mesi.

DATI ANALITICI

Alcool 12,63 %, Ac. Tot. 5,40 g/l, Ph 3,35, Estratto secco 24,00 g/l, Zuccheri residui 1 g/l.

IMBOTTIGLIAMENTO

Luglio 2018 vino imbottigliato senza aver subito alcun trattamento fisico o chimico di stabilizzazione, chiarifica o filtrazione ed è quindi naturale la comparsa di lievi depositi con l'affinamento in bottiglia.

CHIUSURA

Tappo in sughero.

N/BOTTIGLIE PRODOTTE

750

