

CORTECCIO 2018

IGT Benaco Bresciano Pinot Nero BIO



VITIGNI

pinot nero 100%

DESCRIZIONE

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

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 tonneau per ca 1 anno.

DATI ANALITICI

Alcool 14,20 %, Ac. Tot. 5,10 g/l, Ph 3,55, Estratto secco 27,00 g/l, Zuccheri residui 1 g/l.

IMBOTTIGLIAMENTO

Luglio 2020 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

980

