



Pinot Nero I.G.T. Veneto  
Linea Sottovoce



*un profumo che sussurra  
una storia, un delicato  
equilibrio tra frutti rossi  
e legno di barrique per  
un calice rosso rubino  
dal sapore elegante e  
complesso*



### Denominazione

## Pinot Nero I.G.T. Veneto "Linea sottovoce"

**Vitigno** 100% Pinot Nero

**Provenienza** il vitigno Pinot Nero è un vitigno a bacca rossa proveniente dall'area viticola della Borgogna in Francia, ma ben si è adattato anche in Italia, in particolare modo nel Nord est.

### Vinificazione

al raggiungimento perfetta maturazione delle uve si dà inizio alla vendemmia. I grappoli arrivano in cantina per essere diraspatis e pigiati e posti a fermentare con le bucce nei vinificatori. La fermentazione alcolica avviene a una temperatura controllata di 25°C, i rimontaggi sono programmati e ogni 3 giorni viene eseguito un delestage, dopo 10 giorni si esegue la svinatura e la pressatura delle vinacce. Il vino ottenuto viene posto in serbatoi di acciaio inox dove vengono create le condizioni per favorire la fermentazione malolattica. Tra fine settembre e gennaio vengono fatti i travasi di rito allo scopo di illimpidire il vino prima di porlo in legno. Abbiamo scelto di utilizzare legno grande (botte ellittica da 3.000 litri) e legno piccolo (barrique nuove da 225 litri). Il nostro Pinot Nero IGT Veneto Sottovoce 47 Anno Domini matura per un periodo variabile tra i 9 ed i 15 mesi. Quando i nostri Enologi ritengono che sia stato ottenuto il perfetto equilibrio tra frutto e vaniglia, definiscono l'assemblaggio dei Pinot Nero affinati nelle capacità e nei tipi diversi di legni. Il vino ottenuto dall'assemblaggio viene lasciato riposare per 2 mesi e poi viene messo in bottiglia, dove affina per altri 3 mesi prima di essere proposto alla nostra clientela.

### Conservazione e invecchiamento

in un luogo fresco e preferibilmente al buio per garantirne la massima integrità e longevità.

### Colore

alla vista si presenta vivo, con una gradevole tonalità rubina con leggeri riflessi granati.

### Profumo

l'impatto olfattivo è elegante e complesso, il Pinot Nero Sottovoce è il perfetto connubio tra le sensazioni di frutta rossa (ciliegia, more, ribes) e quelli della maturazione in legno con raffinate note tabacco, caffè, cacao, e vaniglia.

### Sapore

ottimo l'attacco, pieno, leggermente acido, equilibrato, persistente, con una leggera sensazione tannica che contribuisce a mantenere pulita la bocca.

**Gradazione alcolica** 13% vol.

**Temperatura di servizio ottimale** 16-18°C

### Affinità gastronomiche

si abbina alla perfezione alla cacciagione e all'anatra arrosto, ma trova il compagno ideale con i formaggi stagionati. Trova grande soddisfazione anche con i primi piatti al ragù e taglieri di salumi.

**Confezione** bottiglie borgognotta da 75 cl. scatole da 6.

