



MADONNA DEL LATTE

Azienda Vitivinicola

PINOT NERO



DENOMINAZIONE	Umbria Indicazione Geografica Tipica
ANNATA	2022
VITIGNI	Pinot Nero 100%
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ETÀ VIGNETI	Piantati nel 2005
ALTITUDINE	450 m slm
ESPOSIZIONE	Sud-est
CEPPI PER ETTARO	ca 6500
RESA PER CEPPO	ca 1,5 kg
TERRENI	Sabbiosi e tufacei di origine vulcanica con alta dotazione di potassio e magnesio
VENDEMMIA	Fine agosto. Manuale in cassette.
ENOLOGO	Paolo Peira
VINIFICAZIONE	Diraspapigiatura delle uve. Inoculo di lieviti selezionati e fermentazione a 26-28°C. Svinatura e pressatura delle vinacce in presse pneumatiche ad azione molto soffice. Fermentazione malolattica. Trasferimento in barrique di rovere francese per 12 mesi. Assemblaggio in vasche di acciaio prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.
GRADO ALCOLICO	13%vol.
PRODUZIONE ANNUA	ca 1800 bottiglie
ESAME ORGANOLETTICO	Colore rubino, tipicamente scarico e brillante. Al naso note fresche di ciliege e ribes rossi unite ad aromi speziati con un tocco di pepe, note tostate e sottobosco. Al palato il vino sprigiona la struttura complessa ma esile e i tannini setosi che testimoniano un grande potenziale di invecchiamento.
ABBINAMENTI	Arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C. Preferibile stappare un'ora prima.



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