Pinot Nero

ROSSO

INFO

Annate: 2020, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigno: Pinot Nero
Suolo: Vulcanico sabbioso ricco di materiale lavico
Estensione del vigneto: 1,0 ha
Tipo d'impianto: Spalliera
Densità ceppi per ha: 6.250
Età media del vigneto: 6 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 5 giorni in vasche di acciaio inox con frequenti rimontaggi e follature. Affinamento in barrique usate e assemblaggio finale in botti grandi di rovere di Slavonia o in vasche d'acciaio inox.
Solforosa totale: 50 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.900

PRODUTTORE

CALABRETTA
Massimiliano Calabretta

PERCHÉ

Il Pinot Nero di Calabretta è un vino rosso gastronomico e versatile. Una bella frutta succosa e un pizzico di spezie, arricchiscono un naso intenso e ricco di un pinot nero vulcanico ed esplosivo, che non rinuncia a morbidezza e grande eleganza.

QUANDO

Quando avete voglia di un bel weekend romantico lontano dalle grigie metropoli e di rimmergervi nella natura, procuratevi una bottiglia di Pinot Nero e bevetela insieme alla vostra dolce metà per colorare un bel pic-nic ricco d'amore.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it