



**Incanto
di vino**

**Pinot nero
Alpi Retiche IGT**

| | |
|----------------------------------|---|
| Vitigni | Pinot Nero |
| Altitudine | 333 - 400 mt s.l.m. |
| Esposizione | Sud Est |
| Terreno | Poco profondo, adagiato su roccia magmatica. Sciolto per consistente presenza di sabbia, scaglie di granito e scarsissima argilla. Su balze terrazzate di forte pendenza $\geq 30\%$, con muri a secco in sasso ricavati dalle rocce presenti. |
| Sistema di allevamento | Cordone speronato su filari giropoggio in susseguirsi di terrazzi gradonati. |
| Densità impianto | 5000 piante per ettaro. |
| Resa uve in vino | 60% |
| Fermentazione Alcolica | In acciaio inox. |
| Fermentazione Malolattica | Svolta in legno. |
| Affinamento | 12 mesi in barrique poi bottiglia 6 mesi. |

| | |
|--------------------------------|---|
| Qualità organolettiche | Rosso rubino luminoso con note purpuree. Apre olfattivamente con netti ricordi di ribes nero e mora matura. Segue lieve pepe verde e appena qualche fugace richiamo di salvia. Al gusto è avvolgente ma ancorché molto fine, piacevolmente voluttuoso per l'armonioso equilibrio alcol/struttura. |
| Grado alcolico | 13° |
| Temperatura di servizio | 16° - 18° |
| Accostamenti | Congeniale per tutte le carni, in particolare "alla brace". Si sposa con formaggi a pasta molle, anche di media stagionatura. Ideale per le tagliatelle di castagne della Valchiavenna. |