

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Marcalberto

NOME DEL VINO

Marcalberto Pinot Nero Lavorare Stanca

DENOMINAZIONE

Pinot Nero Piemonte DOC

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2017

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Santo Stefano Belbo (CN) - Calosso (AT) - Cossano Belbo (CN) - Loazzolo (AT)

VINIFICAZIONE

Parziale pigiatura, macerazione prefermentativa a freddo per 5 giorni. La fermentazione e la macerazione, con una parte di raspi, avvengono in acciaio per 15 giorni a 26° C. Fermentazione malolattica in legno.

AFFINAMENTO

12 mesi in barriques da 228 litri e almeno 24 mesi in bottiglia

VITIGNO/I

100% Pinot Nero

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

sud-est

ALTITUDINE

350 m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15-25

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Marnoso calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

ETTARI VITATI

6

RESA PER ETTARO

8000 KG/HA

ENOLOGO/CONSULENTE

Famiglia Cane

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

2.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E3484