

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Colombo

**NOME DEL VINO**  
CASCINA PASTORI PINOT NERO  
APERTURA 75CL

**DENOMINAZIONE**  
Pinot Nero

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2018

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Piemonte

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Alta Langa

**VINIFICAZIONE**  
Fermentazione alcolica in acciaio  
inox a 23°-25° gradi.  
Fermentazione malolattica  
completamente svolta in legno.

**AFFINAMENTO**  
15/18 mesi, tonneaux e botti grandi  
,poi in bottiglia per minimo 6 mesi

**VITIGNO/I**  
100% Pinot nero

**ALLEVAMENTO**  
Guyot

**ESPOSIZIONE**  
Sud-ovest

**ALTITUDINE**  
250-400 m.s.l.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
10/15 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
calcareo-marnosi

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
agosto

**ETTARI VITATI**  
3

**RESA PER ETTARO**  
60 quintali

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Riccardo Cotarella

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
CONSIGLIATA**  
16 - 18°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
10000

**QUANTITÁ PER CARTONE**

**CODICE SAP**  
E7868