SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Colombo

NOME DEL VINO
CASCINA PASTORI PINOT NERO MAXIMA 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
Macerazione a freddo sulle bucce per 4-5 giorni. fermentazione alcolica in acciaio inox a 20°-22° gradi. Fermentazione malolattica completamente svolta in legno.

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

VITIGNO/I
100% Pinot nero

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Sud-ovest

ALTITUDINE
300 m.s.l.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
10/15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo-marnosi

EPOCA DI VENDEMMIA
agosto

ETTARI VITATI
1

RESA PER ETTARO
50 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE
Riccardo Cotarella

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
10000

QUANTITÁ PER CARTONE

CODICE SAP
E7869