

“CARANTO” PINOT NERO
I.G.T.



✓ **ZONA DI PRODUZIONE**

Terreni di pianura e collinari (150-200 m. s.l.m.) delle Venezie.

Vigneti con 4000/5500 ceppi per ettaro con una età variabile dagli 10 ai 15 anni.

Produzione media di 1,5/2 kg per ceppo pari a 80/90 q.li per ettaro.

Uve: Pinot Nero.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

✓ **TECNOLOGIA**

La vendemmia avviene manualmente in settembre a cui fa seguito la pigiadinaspatura. Il pigiato inizia la fermentazione/macerazione che dura 5/6 giorni, alla temperatura di 24/25° C; fa seguito la svinatura ed il completamento delle fermentazioni alcolica e malolattica. Mantenuto sulle proprie fecce per qualche mese, il vino viene poi illimpidito, stabilizzato ed imbottigliato. Riposa in bottiglia per qualche settimana.

✓ **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore: rosso rubino, non molto carico.

Odore: intenso, gradevole, con ricordo di fragole e lampone.

Sapore: armonico, sapido, di corpo presente ma non eccessivo.

✓ **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Alcole effettivo, % vol. 11.00 - 12.00

Zuccheri, g/l 8.00 - 9.00

Acidità totale, g/l 4.50 - 5.50

✓ **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Si consiglia una temperatura di 12 - 14° C.

✓ **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**

“Caranto” Pinot Nero I.G.T. - Astoria

Astoria - 132 [lt.0,75]

