



NICONERO

DENOMINAZIONE

Pinot Nero Monti Lessini DOC

VARIETÀ

Pinot Nero

RESA

1 kg a pianta

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Corte Giacobbe, Roncà, Verona, Regione Veneto. I vigneti si trovano su di un altopiano a 450 metri sul livello del mare, tra 2 vulcani spenti, il vulcano Calvarina ed il vulcano Crocetta. Esposizione Sud-Ovest.

TIPO DI TERRENO

Basalto, tufo grigio e nero di origine vulcanica.

ETÀ DEI VIGNETI

Impianti dai 15 ai 20 anni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot con 5.000 ceppi per ettaro. Attenta selezione dei germogli e diradamento dei grappoli.

EPOCA DI VENDEMMIA

La vendemmia, rigorosamente manuale e con doppio passaggio al fine di selezionare l'uva con una maturazione ottimale, generalmente si svolge nella terza settimana di settembre.

VINIFICAZIONE

Arrivata in cantina l'uva viene subito selezionata con cura su un tavolo di cernita. Solamente gli acini migliori vengono trasferiti, senza l'uso di pompe, in serbatoi di cemento. Dopo la fermentazione a temperatura di 20-22° C, segue una macerazione di circa 15-20 giorni a 22° C, per un tempo totale in vasca di 25-30 giorni. Fermentazione malolattica, parte in cemento e parte in legno, subito successiva a quella alcolica.

AFFINAMENTO

L'affinamento, della durata di 12-16 mesi, avviene parte in barriques e tonneau di rovere francese e parte in cemento, conservate in un ambiente a temperatura controllata. Successivamente all'imbottigliamento il vino viene sottoposto ad un affinamento in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino trasparente, profuma di piccoli frutti rossi, scorza di arancia, petali di rosa, talco mentolato, rabarbaro, liquirizia, legno di sandalo, erbe officinali, spezie dolci, mandorla pralinata, incenso. Chiude con note resinose e balsamiche. All'assaggio è succoso, fresco, vibrante e conserva la serbevolezza del frutto. Intrigante ed elegante, ogni sorso crea un vortice di sensazioni che riportano al suo essere semplicemente ed unicamente Pinot Nero. Impeccabile, determinato e minerale, rappresentativo della terra vulcanica dove affonda le radici.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Tagliolini al tartufo, selvaggina da piuma, costine di agnello, tartare di manzo, piatti a base di funghi porcini, primi piatti al ragù di selvaggina, coniglio alla cacciatora. Servito fresco a 12-14 gradi: zuppa di pesce, tagliata di tonno rosso, anguilla alla brace.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-16° C