Le Coste

UN SORSO DI STORIA, NATURA E PASSIONE:
SCOPRI I NOSTRI VINI

PNT 20

ANNATA: 2020

VITIGNO: 100% Pinot noir

ZONA DI PRODUZIONE: Gradoli, vigneto Piancabella

TERRENO: vulcanico, sciolto, con presenza di pianca

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE: 480 m. est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 15 anni

CEPPI PER ETTARO: 7000

RESA PER ETTARO: 60 quintali

EPOCA DI VENDEMMIA: prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: 100% grappolo intero, fermentazione semicarbonica a contatto con le bucce per circa 3 settimane

MATURAZIONE: 22 mesi in botti di rovere francese da 2/5 hl semi nuove

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 42 mesi

ALCOL: 13,5 %

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 500

NOTE: al colore si presenta con un rosso granato di media intensita, al naso ha un bel frutto, varietale, di lampone, poi spezia, sandalo, completa il bouquet una nota affumicata che esprime il territorio. In bocca ha una bella struttura, tanta freschezza, tannino ancora vivo, si sviluppa lungo nel finale, con note salate, minerali, ancora affumicate.

DOMANDA ?
CURIOSITÀ ?
VISITA IL
NOSTRO SITO !

...NEL LISTINO CERCALO SOTTO LA VOCE "I VINI SPECIALI"