



## Pinot Noir

Le uve del Pinot Nero provengono dalla vigna Concori e dalla vigna Noceto, situata più a nord, in una piccola rientranza verso il vicino bosco di castagno, dove il terreno ha uno scheletro più roccioso e una composizione particolarmente scistosa.

I sentori di frutti di bosco si fondono con il profumo della ciliegia marasca, mentre una piacevole acidità mantiene fresca la bocca per un risultato equilibrato ed elegante.

**Denominazione** · Pinot nero rosso igt

**Varietà** · Pinot nero

**Vigne** · Noceto, Concori

**Modalità d'impianto** · guyot singolo, con densità tra i 4000 e 7000 ceppi/ettaro

**Suolo** · arenarie su scisti del miocene; gran parte dei suoli, sassosi, sono formati da minerali con una buona presenza di silice

**Fermentazione** · spontanea, in vasche e tini aperti

**Affinamento** · 10 mesi in piccole botti da 225 litri

**Produzione** · 1600 bottiglie

**So2** · 40 mg/l

**Certificazioni** · Demeter-Sot Icea