CARLO GIACOSA

Langhe doc Pinot Nero

Vitigno: Pinot nero

Terreno: Compatto con prevalenza di calcare e argilla.

Vigneto: Le uve per questo vino provengono da un vigneto di proprietà nei pressi della nostra cantina.

Altitudine: Da 220 a 240 mt slm.

Allevamento: Guyot modificato ad archetto.

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura delle uve, la fermentazione del mosto avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Maturazione: Dopo la svinatura, il vino è maturato in botti di rovere francese di medio-piccole dimensioni.

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento, il vino viene affinato in bottiglia coricata nel silenzio e nel buio della nostra cantina.

Caratteri organolettici: Colore rosso rubino che varia da tenue a intenso a seconda dell'annata. bouquet con aromi di frutta, come frutti di bosco e ciliegie, note speziate di pepe. In bocca il vino entusiasma per i suoi tannini avvolgenti ed eleganti , e per la sua struttura e corposità che lo rendono molto longevo.

A tavola: Abbinamento perfetto per cacciagione, brasati, carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 14/16 gradi.

Conservazione: L' ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori.

AGRICOLA CARLO GIACOSA / Str. Ovello 9 - Barbaresco (CN) / +39 0173 635116 / info@carlogiacosa.it / **www.carlogiacosa.it**