

### LA VIGNA

---

Vitigni	Pinot Noir 100%
Altitudine	800 m slm
Parcelle	singola - nel comune di Saint Pierre
Resa per ettaro	60 q
Terreno	morenico sabbioso
Concimi	organico naturale
Trattamenti annuali	max 3 (fitofarmaci)
Diserbo	meccanico
Anno di impianto	1989
Densità impianto	> 10000 ceppi / ha
Sistema impianto	cordone speronato

### IN CANTINA

---

Macerazione a freddo	superiore a 48 ore (6 piegeage manuali ogni 24 ore)
Fermentazione e macerazione	15 gg a 8°-10°C
Affinamento	18 mesi in barrique francese con bâtonnage
Percentuale di barrique nuove	50%
Bottiglie prodotte	2500 - 3000

### DEGUSTAZIONE

---

Anno	2014
Alla vista	rosso limpido e brillante
All'olfatto	affascinante espressione di uno dei più grandi vini al mondo con forti frutti rossi varietali in risalto, ciliegie e lamponi su tutti, per poi arrivare alle grandi finezze di timo e pietra focaia
Al gusto	eleganza e complessità. Dimostra alle papille grande classe, mineralità e freschezza sul finale dopo aver emozionato con la sua polpa

Calice consigliato

