

**LA VIGNA**

Vitigni	Pinot Noir 100%
Altitudine	800 m slm
Parcelle	2 - nei comuni di Saint Pierre e Villeneuve
Resa per ettaro	60 q
Terreno	morenico sabbioso
Concimi	organico naturale
Trattamenti annuali	max 3 (fitofarmaci)
Diserbo	meccanico
Anno di impianto	1989 - 1998
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	10 mesi in barrique francese con bâtonnage
Percentuale di barrique nuove	30%
Bottiglie prodotte	3000 - 4000

**DEGUSTAZIONE**

Anno	2015
Alla vista	rosso limpido e brillante
All'olfatto	apre con una esplosione di frutti rossi, in prevalenza ciliegia e lampone, si espande poi verso cuoio, timo e pietra focaia
Al gusto	elegante, complesso, mai banale. Bilanciato nei tannini, sviluppa mineralità, sapidità e freschezza con una lunga persistenza in bocca

Calice consigliato

