

SCHEDA ANALITICO TECNICA

Zona di produzione

Rovato (BS)
Monticelli Brusati (BS)
altitudine media 200 m s.l.m.

Tipologia terreno

Colline Moreniche

Varietà delle uve

Pinot Nero 100%

Annate

—

Età media delle viti

20 anni

Densità

5.000 viti/ettaro

Sistema di allevamento

Guyot

Viticultura di precisione

10-12 gemme per vite

Vendemmia

Manuale in piccole cassette da 16-18 kg

Resa di campagna

10.000 kg per ettaro (2 kg di uva e 2 mq. di superficie fogliare per pianta)

Tempo medio tra vendemmia e pressatura

2 ore

Pressatura

Soffice da uva intera dopo ulteriore selezione dei grappoli

Resa di cantina

6.000 litri/ettaro

Vinificazione

Vasche inox termocondizionate da supervisione

Maturazione

Vasche inox per 6-8 mesi da Settembre ad Aprile, 24 mesi minimo a temperatura controllata di permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione, 6 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia

Dati medi alla sboccatura

Alcool 12,5 % Vol

pH 3,10

Acidità Totale 6,5-7,0 g/L

Estratto Secco 20 g/L

Residuo Zuccherino <1 g/L

Servizio

Servire a 6-8 °C in ampi calici di vetro sottile