



PODERI COLLA®



LANGHE DOC PINOT NERO

Campo Romano®

Cascine Drago, Alba

VIGNETO

Vitigno: Pinot Nero Borgogna 100%

Esposizione: Ovest

Altitudine media: 330 metri ca. s.l.m.

Anno di impianto: 1977

Cepi per ettaro: 4.000 ca.

Resa in litri per ettaro: 3.500-4.000 ca.

Epoca di vendemmia: inizio settembre

CANTINA

Raccolta manuale, diraspatura, pigiatura, macerazione con le bucce per 8/10 giorni a una temperatura di circa 30°, fermentazione malolattica completa prima dell'inverno. Affinamento in botti di rovere per circa un anno.

Tenore in Alcol: 12,5-13,5 % vol.

Acidità totale: 5-5,5 gr./l.

Estratto secco: 23-25 gr./l.

DEGUSTAZIONE

Rosso granato delicato; naso fine, aromi di griotte, tabacco, spezie. In bocca sapori di frutta matura, tannini freschi, rotondi e ben integrati nel corpo del vino. Lunghezza e persistenza di aromi con buona potenzialità all'invecchiamento.

Sebbene non della tradizione piemontese, è un vino che ben si sposa con i nostri agnolotti e con i volatili al forno.

Temperatura di servizio: 14 / 16° C.

Calice piuttosto ampio per esprimere la complessità del vino