



MALCOMPARE

Umbria Pinot Nero

INDICAZIONE
GEOGRAFICA
TIPICA

MALCOMPARE PINOT NERO CONCRETIZZA SPONTANEAMENTE L'INCESSANTE TENSIONE ALLA SPERIMENTAZIONE, FONDANDO LE SUE BASI SULLE CERTEZZE PROFONDE DI UN LUNGO PERCORSO DI RICERCA E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO. QUESTO VINO PRODOTTO DA UVE 100% PINOT NERO SVELA ELEGANTI E RAFFINATI PROFUMI; INTRIGA CON TANNINI SETOSI E CREMOSI.

Classificazione:	Umbria I.G.T. Pinot Nero
Prima annata di produzione:	2015
Uve:	100% Pinot Nero
Sistema di allevamento:	Cordone speronato con densità d'impianto di 6.000-7.000 piante Ha
Resa per ettaro:	50q
Epoca di vendemmia:	Prima decade di settembre
Affinamento:	Barrique: 2 anni; Bottiglia: almeno 8 mesi
N° di bottiglie prodotte:	3.300
Esposizione:	Nord; i vigneti sono riparati da boschi di querce che garantiscono climi più freschi
Altitudine dei vigneti:	350 mt s.l.m.
Colore:	Rosso rubino
Aroma:	Rotondo e fresco con sentori di viola e lampone
Gusto:	Note dolci di legno e spezie regalano un finale setoso e morbido
Potenziale di affinamento:	Oltre 10 anni
Note:	Servire a 16°C
Formato L:	0,75
Cassetta:	1 / 3 / 6 bottiglie