



MLCOMPARE

UMBRIA PINOT NERO I.G.T.

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	I.G.T.
PRIMA ANNATA 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	2 anni in barrique e almeno 8 mesi in bottiglia
N° BOTTIGLIE PRODOTTE	3.300 (annata 2015)/3.259 (annata 2016) 2.000 (annata 2018)/1.757 (annata 2019)
POTENZIALE AFFINAMENTO	Oltre i 10 anni
NOTE	Servire a 16 °C
FORMATO L	0,75

NOTE DEGUSTATIVE



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