

CORTECCIO

IGT Benaco Bresciano Pinot Nero BIO



VITIGNI

pinot nero 100%

DESCRIZIONE

Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso di frutti rossi selvatici.

RESA ETTARO

40 hl

VENDEMMIA

Fine agosto per il 2022, prima decade di settembre per il 2023. Vino ottenuto dal taglio: 30% della vendemmia 2022 e il 70% della vendemmia 2023.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo prefermentativa di alcuni giorni cui seguono la fermentazione spontanea con lieviti indigeni a bassa temperatura per circa una settimana. Maturato in tonneau per ca 1 anno.

DATI ANALITICI

Alcool 13,50 %, Ac. Tot. 5,60 g/l, Ph 3,45, Estratto secco 27,00 g/l, Zuccheri residui 1 g/l.

IMBOTTIGLIAMENTO

Gennaio 2025.

Il vino può dar luogo alla comparsa di lievi depositi con l'affinamento in bottiglia.

CHIUSURA

Tappo in sughero.

N/BOTTIGLIE PRODOTTE

1.700

