



“Campo del frate “ Langhe Doc Pinot Nero

VITIGNO: 100% Pinot Nero.

AFFINAMENTO: Botte rovere da 40 hl.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

VENDEMMIA: manuale, a fine agosto.

ALLA VISTA: Rosso scarico brillante con riflessi granato. Tendenza al mattone ed al rosso aranciato.

ALL'OLFATTO: aromi freschi e ben definiti di frutta come ciliegia, lampone, fragola, mora e prugna. Anche aromi floreali come la rosa e la violetta.

AL GUSTO: Lievemente tannico, armonico, di corpo. Con l'affinamento il colore prende toni mattonati, i profumi acquistano in complessità e finezza.

NOTE: Il vitigno Pinot nero è considerato uno dei più nobili tra i vitigni a bacca rossa a livello mondiale. L'unico possibile confronto è quello con il Nebbiolo. Quando però condizioni ottimali, perfezione esecutiva e terroir vocato si incontrano, è in grado di originare alcuni tra i vini rossi più fini, eleganti e complessi al mondo. Il nostro “Campo del Frate” si distingue per la pulizia e l'eleganza.

Servire a 18°-20°C.

