

SCURO

750 ML

VITIGNO

Pinot Nero Marche IGT

VIGNETO D'ORIGINE

Località Gaglia, ai piedi del Monte Gemmo, a circa 600 m s.l.m., sul versante occidentale della Sinclinale Camerte. Suoli di marne calcaree e scaglia rossa, esposizione sud-est e forti escursioni termiche favoriscono maturazione lenta, acidità, precisione aromatica e tensione minerale.

ANNO D'IMPIANTO

2020

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale a singolo capo a frutto.

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.800 ceppi/ha

CARICO PRODUTTIVO

6-8 gemme per pianta.

CONDUZIONE AGRONOMICA

Biologica.

VENDEMMIA

Raccolta manuale in più passaggi selettivi, in base a maturità fenolica ed equilibrio acido-zuccherino.

GRADAZIONE ALCOLICA 13% Vol.



PINOT NERO MARCHE IGT 2024

VINIFICAZIONE

Uve raffreddate a 6°C. Vinificazione con 80% di uva diraspata e 20% di grappolo intero, macerazione delicata sulle bucce e fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata. Segue fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

Tra acciaio e barrique di rovere francese a leggera tostatura, per preservare integrità varietale, dinamismo ed equilibrio evolutivo. Affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

COLORE

Rosso rubino trasparente e luminoso.

PROFILO OLFATTIVO

Piccoli frutti rossi freschi, ribes, melograno e ciliegia croccante, con note floreali di viola e rosa selvatica. Seguono spezie sottili, richiami ferrosi, humus e leggere nuance balsamiche.

PROFILO GUSTATIVO

Verticale, preciso e sapido, con acidità viva e trama tannica fine e integrata. Finale lungo, minerale e delicatamente speziato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°C

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

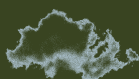
10 anni



ABBINAMENTI E FILOSOFIA DELL'ABBINAMENTO

Gnocchi al ragù bianco di cortile, faraona ripiena alle erbe aromatiche, lepre in salmì dell'entroterra maceratese, Pecorino dei Monti Sibillini di media stagionatura, crostone caldo con tartufo nero estivo dell'Appennino marchigiano.

Un Pinot Nero fine e sapido, ideale con piatti marchigiani di buona profondità aromatica e moderata componente grassa, valorizzando continuità gustativa e precisione del sorso.



ILLIMITA

