

PRODOTTO IN ITALIA



PIEMONTE

denominazione di origine controllata

Pinot Nero

Casa Vinicola

BRICCO TONDO

Piemonte: Il nome più grande rende il vino più semplice.
Un vino Democratico che non va spiegato.



Uva
Zona
Suolo

Pinot Nero
colline del Monferrato Astigiano
calcareo-argilloso,
con una presenza significativa di limo



Altitudine
Esposizione
Sistema di allevamento
Vendemmia
Grado alcolico
Temperatura di servizio

200-300 m s.l.m.
Sud/Ovest
guyot 4.000 ceppi/ha
fine agosto
13% vol
16-18° C

Vinificazione: l'uva vendemmiata a mano e conferita in cantina in piccole cassette da 20 kg viene introdotta in tini di legno per metà diraspata e per metà a grappolo intero così come raccolti dalla pianta, alternando strati dell'una e dell'altra. In questi tini l'uva fermenta per circa 10 giorni a 23-25°C e prosegue dopo la svinatura per 3-4 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri. Negli stessi tini, il vino inizia il suo affinamento fino a primavera, interrotto da periodici travasi, per proseguirlo in bottiglia per qualche mese.

Note di degustazione: dal colore rosso granato intenso con sfumature violacee. Ha un profumo intenso, fruttato con delle sensazioni che richiamano erbe officinali. Al palato è denso, con trama tannica setosa ben supportata da un'ottima pienezza e da una fresca acidità.

Abbinamenti: si abbina a piatti come brasati, arrostiti di carne rossa, selvaggina, risotti saporiti e formaggi stagionati. Ottimo anche con proposte internazionali come filetto di manzo, anatra arrostito, cucina francese a base di carni e salse strutturate, piatti a base di funghi e preparazioni speziate ma eleganti della cucina europea.

PRODOTTO IN PIEMONTE

