

CLEOS PINOT NERO 2015 BIOLOGICO

Età dei vigneti: 10 anni

Composizione del terreno: calcareo medio

Esposizione dei vigneti: Sud-Ovest

Altitudine: 450 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 5000 piante/ettaro

Resa: 40 quintali/ettaro

Epoca vendemmia: metà/fine Settembre

Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e fermentazione malolattica a completamento.

Affinamento in barriques di rovere francese (Allier) per 12 mesi

Uve: Pinot Nero 100%

Caratteristiche organolettiche:

- Colore: rosso rubino
- Aroma: elegante intenso, con note di frutta rossa matura e spezie
- Sapore: morbido, piacevolmente tannico

Caratteristiche chimiche:

- Grado alcolico: 12,5% vol.
- Acidità totale: 5,1 g/L
- SO₂ totale: 80 mg/L

Abbinamento: piatti di carne quali arrostiti e brasati, formaggi stagionati

