

Pinot Nero I.G.T. Veneto  
Linea Sottovoce



*un profumo che sussurra  
una storia, un delicato  
equilibrio tra frutti rossi  
e legno di barrique per  
un calice rosso rubino  
dal sapore elegante e  
complesso*



#### Denominazione

## Pinot Nero I.G.T. Veneto "Linea sottovoce"

**Vitigno** 100% Pinot Nero

**Provenienza** Il vitigno Pinot Nero è un vitigno a bacca rossa proveniente dall'area viticola della Borgogna in Francia, ma ben si è adattato anche in Italia, in particolar modo nel Nord Est.

**Vinificazione** al raggiungimento della perfetta maturazione delle uve, si dà inizio alla vendemmia. Dopo la diraspatura e pigiatura dei grappoli, ha inizio la fermentazione alcolica nei vinificatori: questa avviene ad una temperatura controllata di 25°C, i rimontaggi sono programmati e ogni 3 giorni viene eseguito un delestage. Dopo 10 giorni si esegue la svinatura e la pressatura delle vinacce.

Il vino ottenuto viene posto in serbatoi di acciaio inox dove vengono create le condizioni per favorire la fermentazione malolattica.

Vengono fatti i travasi di rito allo scopo di illimpidire il vino prima di porlo in barrique da 225 litri.

Il nostro Pinot Nero IGT Veneto Sottovoce matura per un periodo variabile fra i 6 e gli 8 mesi. Il vino ottenuto viene poi messo in bottiglia, dove affina prima di essere proposto alla nostra clientela.

**Conservazione e invecchiamento** In un luogo fresco e preferibilmente al buio per garantirne la massima integrità e longevità.

**Colore** Alla vista si presenta vivo, con una gradevole tonalità rubina.

**Profumo** L'impatto olfattivo è elegante e complesso, il Pinot Nero Sottovoce è il perfetto connubio tra le sensazioni di frutta rossa

ciliegia, more, ribes) e grazie al leggero passaggio in legno di rovere si ha un incremento dei profumi terziari, come il pepe bianco, vaniglia, e cannella.

**Sapore** Ottimo l'attacco, pieno, leggermente acido, equilibrato, persistente, con una leggera sensazione tannica che contribuisce a mantenere pulita la bocca.

**Gradazione alcolica** 13% vol.

**Temperatura di servizio ottimale** 16-18°C

**Affinità gastronomiche** Si abbina alla perfezione alla cacciagione e all'anatra arrosto, ma trova il massimo della coesione con i formaggi stagionati. Trova eleganza e soddisfazione anche con i primi piatti al ragù e tagliatelle ai salumi.

**Confezione** Bottiglie borgognotta da 75 cl. scatole da 6.



ANNO DOMINI  
VINEYARDS

