

MEGGIOLARO

Pinot Nero

Denominazione : VENETO IGT PINOT NERO

Varieta' delle uve : PINOT NERO 100%

Zona di produzione : vigneti in zona collinare situati nel comune di Ronca' (VR), sottozona Monte Calvarina, Monti Lessini, Veneto, Italia.

Esposizione/ Altitudine : Sud / 550 metri sul livello del mare

Tipologia dei terreni : suoli vulcanici ricchi di basalto e tufo

Eta' media delle viti : 8 / 10 anni

Resa per ettaro : 50 quintali

Epoca della vendemmia : prima decade di Settembre. Raccolta manuale.

Vinificazione, affinamento e maturazione :

le uve vengono pigiate e diraspate, quindi poste in tini aperti dove avviene la fermentazione a contatto con le bucce.

Dopo la svinatura, il vino viene trasferito in barrique per almeno 12 mesi. Si effettua il periodico rimescolamento delle fecce fini (bàtonnage).

Dopo l'imbottigliamento, il vino riposa in bottiglia per almeno 12 mesi prima della commercializzazione.

Gradazione alcolica : 12,5% Vol.

Packaging : bottiglie da 0,750 / lt. - casse da nr. 06 bottiglie – tappo sughero Diam