

# 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, messe in tini aperti dove si svolge la fermentazione a contatto con le bucce.

Dopo il travaso, il vino viene trasferito in barrique per almeno 12 mesi.

Eseguiamo periodicamente delle sospensioni dei lieviti (bàtonnage).

Dopo l'imbottigliamento, il vino rimane 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