



# Rosso Fumo

## Pinot Nero

### VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassette durante la terza settimana di settembre. Selezione dei grappoli e diraspatura. La fermentazione avviene in acciaio, eseguendo follature manuali giornaliere per 15 giorni, con conseguente affinamento in acciaio per 18 mesi.

### DESCRIZIONE

- Colore rosso rubino di buona trasparenza e limpidezza, luminoso e consistente.
- Al naso emergono toni di frutta rossa fresca, lampone, fragolina di bosco, marasca, mirtillo rosso, poi floreali di rosa canina e violetta. Sentori speziati di pepe nero a grani grossi e chiodi di garofano. Note di karkadè in infusione e sul finale un accenno di rabarbaro.
- In bocca l'ingresso è avvolgente, accompagnato da un tannino delicato e da un bel gioco di morbidezze succose e note sapide e amaricanti.

Temperatura di Servizio: 12/14 C°

Longevità: 7/10 anni

### ABBINAMENTI

Vino di grande freschezza ed eleganza. Intrigante nell'accostamento a piatti di carne e pesce saporito:

- Gran tagliere di salumi - Salame di cervo affumicato;
- Fettone di Sopressa Vicentina DOP fresca e polenta fritta;
- Tartare di Fassona al tartufo;
- Fettuccine con bocconcini di petto d'anatra cbt
- Carrè di agnello al timo;
- Bocconcini di coniglio in agrodolce.



#### Il consiglio dello Chef

Crostone di pane al pepe con cervo scottato, lardo tiepido e mostarda leggera di rabarbaro e frutti di bosco

Zona: Monte Calvarina, Verona  
Uva: Pinot Nero 100%  
Suolo: Vulcanico  
Altitudine: 580 metri slm  
Esposizione: sud  
Superficie coltivata a vigneto: 1,5 H.a  
Età vigne: 20 anni  
Resa per ettaro: 80 q.li  
Acidità: 5,3  
pH: 3,40  
Zuccheri: 1 g/l  
Solfiti: 70 mg/l  
Alcol: 13% vol.  
Produzione: 6600 bt