

# Azienda Agricola Ca' Duso

## **Rocolo** **Pinot Nero IGT Veneto** **Annata 2017**



Produttore: Az. Ag. Cà Duso

Zona di produzione: Costabissara-Vicenza

Esposizione: Collinare con esposizione sud-est

Altitudine: 200 msl/m

Natura del suolo: minerale, argilloso

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Varietà di uva: Pinot Nero 100%

Anno impianto vigneti: 2009

Produzione uva per ettaro: 60 ql.

Densità impianto: 3000 ceppi/ettaro

Raccolta: manuale in cassette da 15 kg

Vendemmia: L'uva viene raccolta la prima decade di settembre. Dopo la pigiatura fermenta in vasca di acciaio a temperatura controllata per circa 10 giorni con frequenti rimontaggi e follature. Segue affinamento per 10 – 12 mesi in barrique di secondo passaggio.

Quantità prodotta: 1200 bottiglie

Dati analitici: Alcol: 14% vol

Acidità totale: 5,2 gr/lit

Ph: 3,6

Caratteristiche: Il colore è rosso rubino scarico.

Profumo intenso e balsamico con note di ribes, ciliegia e spezie.

Al palato denota una buona maturità pur preservando una notevole freschezza. Rivela aromi delicati e sottili di piccoli frutti rossi.

Temperatura servizio: 16°C