



# PNTN PINOT NERO



**VARIETÀ UVA**  
100% Pinot Noir

**TERRENI**  
Pinot Noir 600/750 m slm. I terreni sono ricchi di marne calcarea e arenacea

**VENDEMMIA**  
a mano 15 kg cassetta

**ANNATA 2017**  
La stagione climatica è stata caratterizzata da temperature alte, sopra la media. Le piogge durante l'arco primaverile/estivo sono state scarse. Queste condizioni hanno portato ad una maturazione anticipata delle uve con una concentrazione alcolica elevata. La resa in HL è stata di 25 HL/Ha. La vendemmia è iniziata nei primi giorni di settembre. La rigorosa selezione dei grappoli durante la vendemmia e la selezione degli acini sul nastro di cernita hanno elevato la qualità. La fermentazione è durata per 16 giorni seguita da una macerazione soffice per altri 10 giorni ad una temperatura che non è mai salita sopra i 25°C.

Ad inizio ottobre il vino è entrato in barrique, e dopo 20 mesi di affinamento è stato assemblato prima dell'imbottigliamento. Agosto 2019 il PNTN è stato imbottigliato e dopo 3 mesi di affinamento è entrato in commercio.

**PNTN PINOT NERO 2017**  
L'annata molto calda ha creato un bouquet aromatico ricco di frutti rossi e maturi in particolare emergono note di visciole, amarena e lamponi; l'affinamento per 20 mesi in barrique francesi, ha fatto poi virare le sensazioni aromatiche in note mentolate e speziate. Ricco di tannini densi ma sempre equilibrati, lo rendono un grande vino da invecchiamento. Longevità 2035.