

Pinot Nero Filippo Scienza

Caratteristiche del prodotto

Uva: PINOT NERO

Vigneto di provenienza: Masi

esposizione Sud, Sud/Ovest

altitudine 270mslm

superficie 0,7 ha

ceppi/ha 6500

sesto impianto 1,8x0,8

Allevamento: Spalliera con potatura Guyot

Anno di impianto: 1991

Terreno: Conoide di deiezione Calcareo-Dolomitico

Resa per ettaro: 30 q.li

Vendemmia: prima decade di Settembre

Vinificazione: Tradizionale in rosso in tino tronco-conico in legno

Maturazione: In Barriques per sedici mesi

Affinamento: in bottiglia per dieci mesi

Grado alcolico: 13% Vol.

Esame organolettico: Rosso rubino brillante, note di frutti rossi e leggera spezzatura, in bocca elegante fine e persistente.

Note varie e progetti: Prodotto solo in annate particolarmente vocate.





VALLAROM

Questo Pinot Nero viene prodotto solo nelle annate particolarmente vocate.

Le uve arrivano dal Vigneto dei Masi.

Il vino risulta più strutturato e austero rispetto al nostro classico Pinot Nero.

Questo è dovuto alla maggior permanenza in legno e bottiglia che gli conferiscono una struttura e una potente eleganza.