

PINOT NERO

Uve: Pinot Nero

Il Pinot Nero De Stefani esprime la nobiltà del vitigno, l'eleganza e la sottile sapidità dei terreni argillosi, ricchi di minerali della valle del Piave dove è coltivato. Presenta delicati aromi di ciliegia e una nota speziata di pepe bianco in sottofondo. Il vino è dotato di tannini morbidi e setosi ed un corpo armonioso, che garantiscono un lungo potenziale di invecchiamento.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Venezia DOC.

UVE: 100% Pinot Nero.

ZONA DI PRODUZIONE: viene prodotto nel podere Le Ronche, ubicato a Fossalta di Piave. "Le Ronche" è il nome della località in cui è localizzato questo vigneto, situato a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle montagne Dolomiti.

NOTE STORICHE: Il Pinot Nero incarna il naturale completamento del sogno di Alessandro De Stefani, iniziato proprio quando è stato introdotto nel mondo di questo vino eclettico e scontroso per antonomasia, una sfida che è croce e delizia. Scontroso non per le sue caratteristiche sensoriali, quintessenza di eleganza, bevibilità e piacevolezza, ma per la sua selettività nell'esprimersi solo in territori dalle caratteristiche molto particolari. Dopo una consolidata esperienza enologica e la consapevolezza di essere pronto per questo nobile vitigno, Alessandro crede davvero che la terra ricca di minerali e il terroir della valle del Piave, possano regalare un vino stiloso, elegante ed emozionante.

TERRENO: di origine alluvionale, detto "caranto", composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.

CLIMA: mite, con piovosità scarsa e alte temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 6.250 viti/ha allevate a guyot.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2010-2021.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche in corpo e aroma.

VENDEMMIA: fine agosto, con una spinta maturità delle uve, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio aromatico delle bacche.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione a temperatura controllata con frequenti rimontaggi in recipienti di cemento. Il vino matura in barrique di rovere per 12 mesi sui propri lieviti nobili.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino brillante, presenta delicati aromi di ciliegia e una nota speziata di pepe bianco in sottofondo. Il vino ha tannini morbidi e setosi ed un corpo armonioso, che gli garantiscono un lungo potenziale di invecchiamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale con pâté, tartare di manzo, salmone e tonno alla griglia, pollame arrosto e formaggi stagionati.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 30 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 15 anni dalla vendemmia.

ALCOL: 13-13,5% vol. (a seconda dell'annata).

FORMATI DISPONIBILI: 750 ml; 1,5 Lt.

DIMENSIONE BOTTIGLIA 750 ml (diametro x altezza) mm: 82x300.

PESO BOTTIGLIA 750 ml E CARTONE kg (pieni): 1,21 kg/bt, 7,50 kg/ct.

BOTTIGLIE 750 ml PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT 750 ml PER PALLET: 17 strati da 6 ct, pari a 102 ct per pallet, 612 bt.

DIMENSIONE CARTONE per bottiglia 750 ml (lunghezza x larghezza x altezza) mm: 515x310x105.

