

*Marcel Zanolari*

## *Pinot Nero*



### **Provenienza**

Valtellina, Provincia di Sondrio, Comune di Bianzone e Villa di Tirano

### **Vitigno**

Da uve Pinot Nero 100%; vigne in produzione dal 1987

### **Temperatura consigliata**

17 – 18° C

### **Conservazione**

1 – 10 anni; stappare un paio d'ore prima della mescita

### **Unità**

75 cl

### **Tecniche di Produzione**

Appassimento parziale in vigna. Vinificazione in vasca INOX. Macerazione a freddo di alcuni giorni. Dopo la malolattica invecchiamento per almeno 24 mesi in barriques di 2° – 3° passaggio. Fermentazione con lieviti naturali. Non filtrato. Resa media a ceppo di circa 550 gr.

### **Caratteristiche**

Speziato, eucalipto, rose, frutta secca, finale leggermente tostato

### **Abbinamenti**

Secondi con carni di agnello, vitello e carni rosse ai ferri.

### **Piante ettaro**

5000

### **Sup. produttiva**

5940 m<sup>2</sup>