



LA SCOLCA

PINOT NERO

CODICE PINOT

Prodotto con uve coltivate con la supervisione ed il controllo di docenti dell'Università di Bordeaux, viene affinato nella nostra cantina per circa 2 anni, in parte trascorsi in tonneau di **"Rovere di Francia"**.

I delicati aromi si sviluppano in pienezza ed armonia senza far percepire i sentori del legno: prende vita un vino importante, vellutato, che dispiega un ampio ventaglio di profumi e sapori di grande persistenza in un crescendo di spezie, frutti di bosco ed intriganti note di ciliegia.

CLASSIFICAZIONE: Monferrato D.O.C. Rosso.

VITIGNO: 100% Pinot Nero.

RESA IN VIGNETO: attorno agli 70 q/Ha.

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti situati nel territorio del Comune di Gavi.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: tradizionale "in rosso", con leggero affinamento iniziale in barrique ed in seguito, in bottiglia.

PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO: senza problemi di tempo; adatto a lunghi invecchiamenti, se ben conservato in posizione coricata ed in luogo adatto: scuro ed al riparo da sbalzi di temperatura.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: ambiente (18-20 °C).

COLORE: rosso granato, intenso e brillante.

PROFUMO: fragrante, esuberante in gioventù con sfumature di rosa e di lampone, con la maturità tende ad un bouquet complesso, ricco di sentori speziati e profumi evoluti.

SAPORE: corpo intenso, di stoffa ricca, importante e calda, con complessa piacevolezza che sfuma in delicati ricordi di mandorla.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: a tutto pasto, ottimo in abbinamento alle paste, soprattutto condite con salse a base di carne; esalta le sue caratteristiche accompagnato da salumi e insaccati, da cacciagione, stracotti e brasati.

Si sposa perfettamente alla polenta condita, agli agnolotti, alla fonduta, a funghi e tartufi.

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
Pinot 6	Cartone standard da 6 bottiglie 750 ml
MaPinot	Confezione in cassetta legno da 1 bt. Da 1500 ml



LA SCOLCA