

NOME DEL VINO:	PIETRO NERO
DENOMINAZIONE:	CABERNET SAUVIGNON TOSCANA IGT
ZONA DI PRODUZIONE:	MAREMMA (CAPALBIO-GROSSETO)
ALTITUDINE:	110-130 m s.l.m.
TIPO DI TERRENO:	Argilloso, con limo e scheletro fine.
UVAGGIO:	100% CABERNET SAUVIGNON
ESPOSIZIONE:	Nord-Sud
DENSITA' IMPIANTO:	5.200 p\ha
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
PORTINNESTO:	110 R
EPOCA DI RACCOLTA:	3 ^a -4 ^a settimana di settembre
RESA DI UVA PER ETTARO:	60 QUINTALI
ENOLOGO:	SERGIO PARMEGGIANI
RESPONSABILE DI PRODUZIONE:	RICCARDO SIMONELLI
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE:	PIGEAGE PER 10-14 GG IN PICCOLI FUSTI DI LEGNO
MALOLATTICA:	IN TONNEAUX 2°-3° PASSAGGIO
ELEVAGE:	IN TONNEAUX DI ROVERE FRANCESE PER 6-8 MESI
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	ALMENO 6 MESI

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: La tinta, quasi impenetrabile, annuncia la grande consistenza di questo vino. Al naso propone intense note di piccoli frutti rossi, su una scia di spezie e tabacco. La potenza tannica avvolge il palato con note cariche di glicerina e spezie. La sosta in legno offre un finale dolce e balsamico, mai amaro.

ABBINAMENTI: Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C



LA VIGNA
SUL MARE



Via Diaccialone, 4 • Pescia Fiorentina • 58011 Capalbio (GR)

www.lavignasulmare.it