



Codice Articolo

&32982

PINOT NERO DELLA SALA '17 14,5° 75

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

Peso lordo imballo (kg)

1,7

Caratteristiche

Denominazione: Umbria I.G.T.

Tipologia: Vini Rossi

Regione: Umbria

Paese: italia

Vitigno: Pinot Nero

Uvaggio:

Dosaggio:

Sosta sui lieviti:

Altre note

Grado alcolico: 14,5

La 2017 è stata un'annata tendenzialmente asciutta, con un inverno caratterizzato da assenza di piogge e temperature al di sotto della media. Il clima caldo e secco durante il periodo estivo ha favorito l'anticipo della maturazione delle uve garantendo un ottimo stato sanitario dei grappoli. Le uve al momento della vendemmia si presentavano sane, contraddistinte da una buona freschezza e capaci di donare al vino un ottimo equilibrio tra la maturazione dei tannini e il grado alcolico. La raccolta del Pinot Nero è iniziata l'ultima settimana di agosto ed è terminata verso la prima settimana di settembre. Il Pinot Nero della Sala si presenta di un colore rosso granato brillante. Al naso ricorda sensazioni delicate di spezie, di viola e di piccoli frutti rossi. Al palato è tipico, morbido e sapido, con tannini setosi e caratteristici che ne amplificano la gradevolezza.