

# AZIENDA AGRICOLA GATTO



## GATTO NERO

### **Piemonte Pinot Nero**

Denominazione di Origine Controllata

**Vendemmia:** 2018

**Vitigno:** Pinot Nero.

**Zona di produzione:** Viarigi.

**Età media del vigneto:** 6 anni.

**Vinificazione:** fermentazione in vinificatori rotativi ad una temperatura controllata 26°C per 10 giorni.

**Affinamento:** in tonneau da 600 litri per 12 mesi e poi riposa 6 mesi in bottiglia ad una temperatura di 15°C.

**Bottiglie prodotte:** 2.600

**Caratteristiche Organolettiche:** color rosso rubino di buona consistenza e profondità; al naso è ampio è intenso con sentori di chiodi di garofano, pepe e mirtillo. Alla bocca ampio dal gusto rotondo, speziato e gradevolmente tannico. Con il passare del tempo aumenta la sua complessità ed eleganza.

**Abbinamenti:** primi piatti, carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

Grado alcolico: 14,00%

Acidità totale: 5,50 g/l

Estratto secco: 30,30 g/l

Ph: 3,47

