

AZIENDA AGRICOLA GATTO



GATTO NERO

Piemonte Pinot Nero

Denominazione di Origine Controllata

Vendemmia: 2020

Vitigno: Pinot Nero.

Zona di produzione: Viarigi.

Età media del vigneto: 15 anni.

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

Affinamento: in tonneau da 500 litri per 24 mesi e poi riposa in bottiglia ad una temperatura di 12°C.

Bottiglie prodotte: 3.400

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: 14,50%

Acidità totale: 5,50 g/l

Estratto secco: 30,30 g/l

Ph: 3,47

