

# Pinot Nero Exclusiv Riserva

PLONER



*Note olfattive affascinanti con riflessi di rose. Profondo aroma dominato da piccoli frutti di bosco, ciliegia matura e fragola, accompagnato da tannini dolci ed una morbida acidità. Un Pinot di notevole struttura e lunghezza. Una sinfonia di grandezza e di eleganza – un grande evento.*

**Luogo di produzione:** Marlengo (Merano), in collina pendenza 30-40%; esposta verso mattino.

**Coltivazione:** su spaliera con 7.000 piante/ha.

**Terreno:** misto sabbia e limo, con scheletro di granito.

**Gestione:** con grande rispetto dell'ambiente e della natura, senza concimi industriali e diserbanti.

**Produzione:** resa molto ridotta sul ceppo, ricavo solo 4.000 bottiglie a ettaro

**Vinificazione:** maturazione per 12-24 mesi in botti di rovere piccole e medie, ulteriore affinamento per 6 mesi in bottiglia

**Alcol:** 13,0–14,0% vol.

**Temperatura ottimale di consumo:** 16°C

**Conservazione del vino:** 7 anni e oltre.