

PLONER



Pinot Nero



Vino rosso affascinante con fruttato delicato, morbido, aromi fini di frutti di bosco, ciliegie rosse e sfumature di fragola, sostenuti da tannini dolci.

Retrogusto piacevole e fine di lunga persistenza. Ogni bicchiere lascia una impressione convincente e indimenticabile.

Luogo di produzione: Marleno (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 5.000 bottiglie a ettaro

Vinificazione: in botti di rovere piccole e grandi.

Alcol: 13,0–14,0% vol.

Temperatura ottimale di consumo: 16°C

Conservabilità: 7 anni e oltre.