

Piccole Produzioni

IGT MARCHE
PINOT NERO



BOTTIGLIE NUMERATE E CERALACCATE A MANO.

Premi

The WineHunter Award 2024 nella categoria dei migliori vini rossi

Miglior abbinamento Vini Da Tartufo – con tartufo bianco – ne Le Marche nel Bicchiere 2024 dell'Associazione Italiana Sommelier Marche

Informazioni tecniche

CERTIFICATI Prodotto biologico.

ORIGINE Cupi di Visso (MC). Nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini.

TIPOLOGIA DEL TERRENO Il terreno presenta uno scheletro moderatamente alto a seconda della zona, una tessitura di tipo argillo-limoso, con reazione mediamente alcalina (pH 8,1) e presenza leggera di calcare totale (9,9 %)

VITIGNI Pinot nero 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot. Agricoltura biologica conservativa.

ALTITUDINE **1000 mslm**. Viticoltura eroica di montagna in quota.

ESPOSIZIONE Sud-Est

SUPERFICIE DEL VIGNETO 2 HA

DENSITÀ DI CEPPI PER HA 3500

PRODUZIONE DI UVA PER HA 6 t

ETÀ MEDIA DELLE VITI 10 anni





EPOCA DELLA VENDEMMIA Dalla seconda decade di settembre
VINIFICAZIONE Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

EVOLUZIONE

E AFFINAMENTO legno tradizionale italiano almeno sei mesi, segue affinamento in bottiglia dai 3 ai 5 mesi.

Caratteristiche analitiche

ALCOOL SVOLTO 13.5 gradi

RESIDUO ZUCCHERINO Nessuno

ACIDITÀ TOTALE 6,5 grammi/litro

Esame organolettico

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire fresco o temperatura ambiente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Carpaccio, crudi di carne.

Awards

The WineHunter Award 2024 in the category of Best Red Wines

Best Truffle Wine Pairing – with white truffle – in Le Marche nel Bicchiere 2024 by the Associazione Italiana Sommelier Marche

Technical Information

CERTIFICATIONS

Organic product.

ORIGIN

Cupi di Visso (MC), in the heart of the Sibillini Mountains National Park.

SOIL TYPE

The soil has a moderate skeletal structure, a clay-loam texture, with a slightly alkaline reaction (pH 8.1) and a light presence of total limestone (9.9%).

GRAPE VARIETIES

100% Pinot Noir.

TRAINING SYSTEM

Guyot. Conservative organic farming.

**ALTITUDE**

1000 meters above sea level. Heroic high-altitude mountain viticulture.

EXPOSURE

Southeast.

VINEYARD AREA

2 hectares.

VINE DENSITY PER HECTARE

3500 vines.

GRAPE PRODUCTION PER HECTARE

6 tons.

AVERAGE AGE OF VINES

10 years.

HARVEST PERIOD

From the second decade of September.

VINIFICATION

Gentle pressing and fermentation at controlled temperatures.

EVOLUTION AND AGING

Aged in traditional Italian wood for at least six months, followed by bottle aging for 3 to 5 months.

Analytical Characteristics**ALCOHOL CONTENT**

13.5%

RESIDUAL SUGAR

None

TOTAL ACIDITY

6.5 grams/liter

Organoleptic Examination**SERVING TEMPERATURE**

Serve chilled or at room temperature.

GASTRONOMIC PAIRINGS

Carpaccio, raw meat dishes.