

# 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.

ALTTUDINE **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 Bicchieri 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.