



LE FRACCE



PINOT NERO **Pinot Nero d.o.c.**

Solo da uve selezionatissime, solo cogliendo l'essenza unica del vitigno, così nasce il Pinot Nero Le Fracce, espressione pura di eleganza. La produzione è la più limitata dell'intera gamma. Matura in legni appositamente miscelati per 18 mesi e, successivamente, in bottiglia, per almeno 6 mesi. Delicato nei profumi di ribes e piccoli frutti, suadente nella struttura, che trasmette emozioni uniche, proprie del vino più difficile, più amato, più ricercato e blasonato del mondo.

Colore

Rosso rubino di media intensità.

Profumo

Nota fruttata netta di piccoli frutti (mirtillo, ribes nero) accompagnata da un inconfondibile sentore speziato (pepe).

Sapore

La temperatura di servizio consigliata è di 12-15°C. Si accompagna a ravioli, cacciagione, formaggi freschi o di media stagionatura.

Vitigno

Pinot Nero 100%. Le barbatelle utilizzate nascono da un'attenta selezione di tralci prelevati da vecchie viti. In questo modo, le nuove piante produrranno uve caratterizzate da una forte espressività del vitigno, rispettando e mantenendo inalterato il patrimonio viticolo aziendale.

Terreno

2 ettari di terreno ciottoloso con ottima dotazione in calcare, a 300 metri sul livello del mare, in San Biagio di Casteggio. L'impianto è stato effettuato nel terreno lasciato volutamente a riposo per alcuni anni in modo da consentirne un riequilibrio naturale delle componenti organiche.

Coltivazione

Effettuata in totale assenza di antibiotici e prodotti di sintesi, riducendo all'indispensabile la lavorazione del terreno. Durante la messa a dimora delle piantine, sono stati impiegati gli "attinomiceti", funghi naturali che proteggono le giovani radici dalle patologie. Il sistema di allevamento è il Guyot, che garantisce la maggiore uniformità qualitativa. Annualmente, durante il mese di luglio viene effettuato il diradamento dei grappoli. Resa per ettaro: 50 quintali di uva, su una media di 5000 ceppi.

Raccolta

Eseguita a mano, con accurata cernita dei grappoli. Durante la fase di raccolta, viene utilizzato il ghiaccio secco per proteggere l'uva dalle ossidazioni e per evitare l'innalzamento della temperatura.

Vinificazione

L'uva è stata solamente diraspata evitando il più possibile la rottura dell'acino che porterebbe a un'immediata riduzione del potenziale aromatico. Successivamente l'uva ammostata ha sostato per 2 giorni a 15°C prima di procedere a gestire la macerazione con leggeri rimontaggi per 8 giorni senza mai superare i 25°C.

Affinamento

A fermentazione malolattica avvenuta, il vino viene affinato per 18 mesi in barrique tipo "panaché" (assemblaggio di legni in rovere francese provenienti da 3 foreste diverse con 36 mesi di stagionatura all'aria). Quindi sosta 6 mesi in acciaio.

Imbottigliamento

Avviene con la massima protezione dall'ossigeno. Dopo un rigoroso controllo qualitativo finale, la messa in vendita avviene ad almeno 12 mesi dall'imbottigliamento.

Stoccaggio

In apposito magazzino condizionato, alla temperatura costante di 15°C.