

AZIENDA AGRICOLA

La Fusina



LANGHE PINOT NERO

DOC

L'ottima esposizione, da ovest verso est, e il medio impasto del terreno con sabbia, oltre il 20%, rendono al vitigno Pinot Noir quelle peculiarità che lo elevano a valori internazionale. Il colore rosso rubino carico con riflessi amaranto, il profumo intenso e fruttato, dovuto alle bacche rosse e in prevalenza di ribes, anticipano la morbidezza di questo Pinot Nero. Questo vino ha un sapore caldo e speziato, sentori di vaniglia e note fruttate che perdurano durante l'invecchiamento. Presenta una buona struttura e valori di acidità basso, che si rivelano versatili negli abbinamenti con tutti i primi piatti di media intensità, diviene indimenticabile se accompagnato con portate a base di pesce.

Area di produzione: Dogliani

Vitigno: 100% pinot nero

Altitudine: 300 mt

Terreno: calcareo argilloso

Età del vigneto: circa 30 anni

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 6-8 giorni

Vinificazione: breve con rimontaggi frequenti e controllo temperatura

Affinamento in legno: circa 18 mesi, tonneau di 2°-3° passaggio provenienti dalla Francia

Affinamento in bottiglia: circa 9 mesi

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamenti: primi piatti di media intensità, formaggi stagionati e piatti a base di pesce