

# Lo Zoccolai

Cascina in Barolo

## Piemonte D.O.C Pinot Nero "Re Noir"

**Resa per ettaro**

50 q/l

**Vendemmia**

Settembre

**Modalità di raccolta**

Manuale in cassette

**Note di vinificazione**

Fermentazione in acciaio a contatto con bucce per 8-15gg a seconda dell'annata

**Note di affinamento**

18 mesi in barriques di rovere.

**Colore**

Rosso granata non troppo marcato

**Profumo**

Equilibrato tra spezie e frutti rossi

**Sapore**

Pieno ed intenso, di grande soddisfazione e persistenza

**Abbinamenti**

Vino che si abbina a piatti di terra ma non disdice il mare

**Temperatura di Servizio**

16°-18°

**Informazioni aggiuntive**

Contiene solfiti

**Provenienza**

Prodotto in Italia



Questo vino è prodotto con uve pinot nero in purezza. Dopo la raccolta fatta rigorosamente a mano come è tradizione solo le migliori uve vengono selezionate in base alla vendemmia. Una minore resa e un invecchiamento più lungo rendono questo vino di altissima qualità.

**Lavorazione**

Dopo la raccolta arriva la diraspatura, pigiatura soffice, segue una fermentazione in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata di 25°C. Questo consiste nel lasciare il mosto in contatto con le bucce per circa 10gg. Dopo la svinatura, in cantina vengono create le condizioni ideali per una perfetta fermentazione malolattica. Il vino matura in Barrique per circa 18 mesi e affina in bottiglia 6 mesi prima di essere venduto. Per tutti i passaggi nulla è trascurato; tutto è fatto nel rispetto della tradizione ma con le metodologie e gli strumenti più moderni.

**Note di degustazione**

Il Pinot Nero, che si percepisce chiaramente nella raffinatezza dei profumi, è equilibrato tra spezie e frutti rossi. Di gusto intenso e pieno, di grande soddisfazione e persistenza.

**Abbinamento consigliato**

Può essere servito facilmente con menu nazionali, anche della cucina internazionale..