



OTTIN
VITICULTEUR - ENCAVEUR

L'Emerico

Vda DOP Pinot Noir

Trasparente e fascino, trasuda forza e profondità attraverso sfumature di colore. Vivo. Suadente. Colpisce con profumi di ginepro selvatico, aromi intensi di resina e aghi di pino, poi pepe bianco delicato ed erbe aromatiche. Sembra di camminare in un campo di fiori di montagna e di giocare a riconoscerli tutti. L'assaggio è un dinamico movimento cremoso, dove la freschezza gustativa riesce a fondersi con la struttura mantenendolo leggero ed estremamente fruibile.

BOTTIGLIE PRODOTTE › 3.000

DENOMINAZIONE O INDICAZIONE GEOGRAFICA › DOP

COLORE › Rosso

CLASSIFICAZIONE DI LEGGE IN ETICHETTA › DOP

UVE E PERCENTUALI › Pinot Noir 100%

GRADO ALCOLICO PROBABILE › 13,5°

PREZZO AL PUBBLICO IN ENOTECA › 35 €

FORMATO › 75 cL

TIPOLOGIA TERRENO › Morenico, Sabbioso

ALTITUDINE VIGNETO S.L.M. › 650 / 700 m

ESPOSIZIONE › Sud-Est

ANNO DI IMPIANTO › 1990

SISTEMA DI ALLEVAMENTO › Guyot

N° CEPPI PER ETTARO › 8.000

RESA PER ETTARO › 60 quintali

EPOCA VENDEMMIA › Metà Settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

› una settimana di macerazione a freddo seguita da una fermentazione di 10 giorni. Affinamento in botte grande di rovere francese da 25 Ha per 18 mesi.

PERMANENZA SUI LIEVITI › 8 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA › 4 mesi

PRIMA ANNATA PRODOTTA › 2016

