



OTTIN
VITICULTEUR - ENCAVEUR

Pinot Noir

Vda DOP Pinot Noir

Territorio di montagna, sale, tensione aromatica e una sorprendente apertura accompagnano le tipiche sensazioni di muschio e terra battuta. Profondo e sensuale, si muove tra emozioni fruttate e minerali.

Il cuoio, l'arancia rossa, il bosco umido al mattino presto. Da non perdere nel retro olfatto dove sa dare emozione intensa ... femminile e carismatico.

BOTTIGLIE PRODOTTE > 9.200

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 > 20 €

FORMATO > 75 cL

TIPOLOGIA TERRENO > Sabbioso

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

ESPOSIZIONE > Sud

ANNO DI IMPIANTO > 1990

SISTEMA DI ALLEVAMENTO > Guyot

N° CEPPI PER ETTARO > 8.000

RESA PER ETTARO > 70 / 80 quintali

EPOCA VENDEMMIA > Fine Settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

> Tini di legno da 30 hl
e Botti da 20 hl per 10 mesi

PERMANENZA SUI LIEVITI > 8 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA > 4 mesi

PRIMA ANNATA PRODOTTA > 2007

