

ATTILIO GHISOLFI

LANGHE PINAY



Tipologia / Denominazione: LANGHE

Vitigni: PINOT NERO

Zona di Produzione: Monforte d'Alba

Tipologia dei terreni: marnoso, bianco tufaceo, a tratti sabbioso.

Sistema di allevamento della vite: Guyot. Resa media 80 Q.li /Ha

Tecnica di produzione: ad una crio-macerazione di circa 48 ore segue una macerazione di circa 5 giorni a temperatura controllata variabile dai 24 ai 28° C.

Maturazione in piccole botti di rovere (dove avviene anche la fermentazione malo-lattica) per circa 12 mesi.

Descrizione Organolettica: Colore colore rosso rubino con riflessi granati Profumo: ampio e finemente fruttato con sentori di ciliegia e spezie dolci. Sapore caldo, ampio con note di bacche e piccoli frutti. Tannini dolci con una sensazione finale quasi setosa. Bellissima complessità nell'invecchiamento. Temperatura di conservazione: dai 13° ai 15° C. Temperatura di servizio: da 13 a 16° C. a seconda del tipo di abbinamento. Abbinamenti: Per le

sue particolari caratteristiche di eleganza e di equilibrio dovute alla moderata corposità, è consigliato a chi ricerca un vino stuzzichevole ma non eccessivamente impegnativo e di facile abbinamento.

Dati Analitici

Alcool: 13,00

zuccheri: 1,4

anidride solforosa totale:

acidità volatile:

acidità totale:

estratto secco netto: