



# BORGIO ANTICO

Viticoltori in Conegliano

1935



## PINOT NERO

Linea "Le Spezie"

### TERRITORIO

Uve: 100% Pinot Nero

Ubicazione: Ponte nelle Alpi, zona alpina-prealpina

Tipologia suolo: sassoso e ricco di scheletro

Altitudine: 400 m s.l.m.

### VENDEMMIA E VIGNETI

Vendemmia: manuale in cassetta

Epoca: metà/fine settembre

Età dei vigneti: 10/15 anni

Densità d'impianto: 3.300 ceppi/ha

Sistema d'allevamento: Guyot

### CANTINA

Vinificazione: fermentazione in tino aperto per 10/15 gg a temperatura di 18/20 °C, fermentazione malo-lattica controllata e affinamento parte in cemento e parte in barriques per alcuni anni.

Affinamento: in cemento 3-4 mesi e barriques.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dalle potenzialità notevoli, alla vista ha un colore rosso scarico che porta a pensare ad un vino di poca presa. Al palato sorprendentemente vinoso, speziato con cenni al cuoio e alla confettura. Tannino molto morbido dall'eleganza lussuosa.

### ABBINAMENTI

Con carni bianche e rosse dai sapori delicati e formaggi stagionati.



#### Profumo:

Speziato, di cuoio e confettura



#### Bottiglie prodotte:

1.000 bottiglie da 0,75 l

50 bottiglie da 1,5 l

Confezione da 6 bottiglie



#### Temperatura di servizio:

18/20 °C



#### Gradazione alcolica:

13 % vol



#### Acidità:

5,5 gr/l



#### Residuo zuccherino:

0 gr/l

FLOREALE	●	●	●	●	●
FRUTTATO	●	●	●	●	●
MORBIDEZZA	●	●	●	●	●
SAPIDITÀ	●	●	●	●	●
SPUMA	●	●	●	●	●