

# Scheda vino: Pedecastello - Rosso Riserva

## In vigna

|                                |                                                                        |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <i>Vitigno:</i>                | Pinot Nero                                                             |
| <i>Vigneto:</i>                | Loc. Pedecastello - Levego - Belluno (BL) - altitudine circa 600 m slm |
| <i>Terreno:</i>                | Riporto sedimentario del fiume Piave                                   |
| <i>Estensione del vigneto:</i> | 1,5 ha                                                                 |
| <i>Età media del vigneto:</i>  | 14 anni                                                                |
| <i>Produzione media:</i>       | 35 q.li/ha                                                             |
| <i>Vendemmia:</i>              | Manuale, prima decade di Ottobre                                       |

## In cantina

|                                     |                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Vinificazione e affinamento:</i> | Fermentazione spontanea - Contatto con la buccia durante tutta la fermentazione alcolica di circa 10 giorni in tini di legno aperti - Affinamento 1 anno in barrique esauste - Nessuna filtrazione |
| <i>Bottiglie prodotte:</i>          | 800                                                                                                                                                                                                |

## Il vino

|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Annata:</i>               | 2021                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <i>Grado Alcolico:</i>       | 10,5% vol.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <i>Note di degustazione:</i> | Rosso rubino luminoso. Al naso si distinguono la mora di rovo, il ribes rosso, i mirtilli, note speziate di cardamomo, di cannella e soffiati sentori vegetali. Al gusto una piacevole freschezza accompagna un tannino levigato, con note di sapidità sul finale. Sorso teso e vitale. |
| <i>Abbinamento:</i>          | Da abbinare al formaggio di malga bellunese di media stagionatura, ma può anche fare da accompagnamento ad un piatto di pesce al forno.                                                                                                                                                 |