

TRE FUCILI | Piemonte DOC Pinot Nero



TERRENO Franco argilloso con affioramenti di strati calcarei
SOIL *Silt-clayey with limestone layers*



UVAGGIO 100% Pinot Nero
GRAPE *100% Pinot Noir*



COLORE Rosso rubino chiaro
COLOR *Light ruby red*



SENTORI Sentori marcati di mirtillo speziato, lavanda e pepe bianco con delicate note floreali
AROMA *Decisive flavours of red fruits, spicy juniper and white pepper with delicate floral note*



SAPORE Elegante con tannini equilibrati e buona persistenza
FLAVOR *Elegant with balanced tannins and good persistence*



GRADAZIONE 13,5-14,5 % vol. (a seconda delle annate)
ALCOHOL CONTENT *13,5-14,5 % vol. (according to the vintages)*



TEMPO DI AFFINAMENTO 9 mesi in botte grande di rovere, successivo affinamento in bottiglia
AGING *9 months in in large oak barrel and subsequent refinement in bottles*



FERMENTAZIONE In tini di rovere per c.a. 15 giorni con macerazione sulle proprie bucce. Malolattica in acciaio
FERMENTATION *In oak vats for a period 15 days with macerations on the skins. Malolactic fermentation in steel*



TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C
SERVING TEMPERATURE *18°C*



Luca Maroni - 91 punti - annata 2018
 James Suckling - 90 punti - annata 2017
 James Suckling - 89 punti - annata 2018

