



© BELNINI.com

un - ne sebot hirtelot wo un, ehen - ne sebot hirtelot  
für in Mal dieser Tafel nach zum ersten der Mal dieser Tafel  
den Cma lersetsy in einige P den Cma lersetsy  
traoden er an dener. par unzeit mit traoden er an dener

# IL MIO VINO. UN'ARTE.

Paolo Mensi



## Pinot Nero

**Classificazione:**  
I.G.T. SEBINO

**Tipologia:**  
Rosso fermo

**Zona di produzione:**  
Franciacorta – Comuni di Brione e Rodengo Saiano in provincia di Brescia

**Uve:**  
100% Pinot Nero

**Epoca di raccolta:**  
Seconda decade di Settembre

**Vinificazione:**  
Pigiadiraspatura delle uve, fermentazione in serbato di acciaio termocondizionato a 28-30°C, macerazione sulle bucce per 8-10 giorni con rimontaggi e follature.

**Affinamento:**  
In barriques e tonneaux di rovere francese per una durata di 24 mesi, segue un periodo di 6 mesi di maturazione in bottiglia prima della resa in commercio.

**Colore:**  
Rosso rubino brillante.

**Profumo:**  
Ai sentori varietali di frutta rossa, rosa e lampone si combinano note speziate di liquirizia e vaniglia derivanti dall'affinamento in legno.

**Sapore:**  
Di grande equilibrio ed eleganza, al palato presenta una buona struttura e dei tannini morbidi ed evoluti.

**Temperatura di servizio:**  
16-18°C, ossigenare in decanter prima di servire

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Formato bottiglia:** 0,75l

**Tappo:** sughero naturale

**Formato cartone:** 6 bottiglie