



NERO

Colore rosso rubino profondo che ne evidenzia la corposità. Il profumo è ampio, di violetta e di frutti rossi maturi (ciliegia e mirtillo) sotto spirito a cui si intrecciano note minerali su un sottofondo di pepe e ginepro. Al palato è ricco, intenso, asciutto, armonico e ricco di estratti, con tannini maturi rifiniti dall'affinamento in legno. Ottima la persistenza gusto-olfattiva di grande finezza.

INFORMAZIONI

Vitigni	40% Sangiovese, 40% Negretto Longanesi, 20% Merlot.
Numero bottiglie	3000
Vendemmia	Manuale in cassette, periodi compresi tra la seconda e la terza decade di settembre.
Zona di produzione	Prime colline di Bertinoro (Forlì) nel podere Fulcera. Il terreno è franco limoso-argilloso a tessitura fine. Allevamento a cordone speronato ad alta densità (6200 ceppi/ettaro) con resa max di 70qli/ha.
Vinificazione	I vitigni vengono vinificati separatamente con macerazione sulle bucce da 15 gg a 20gg e operazioni di rimontaggio e delestages. Fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in acciaio.
Maturazione ed affinamento	Maturazione di 24 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Affinamento di 12 mesi in bottiglia.
Dati analitici	Gradazione alcolica: 14,50% vol Zuccheri: 2,7 g/l pH: 3,57 Acidità totale: 5,2 g/l