



NINO

Monferrato Rosso D.O.C.

Ho sempre pensato di voler fare un Pinot Nero, perché sono un appassionato dei vini di Borgogna. Nel '99 ho accettato la sfida con me stesso e ho provato a produrre pinot nero in Monferrato, piantando un ettaro di vigneto. Confido nella mineralità e nella freschezza del territorio per esprimere l'eleganza e la delicatezza di questa varietà.

Ho scelto il nome Nino perché oggi questo vino mi sembra un bambino: delicato, divertente, con molto frutto, pulito e giovane.

#### **Premi**

4 Grappoli Duemilavini 2006

#### **Scheda Tecnica**

Annata	2008
Varietà	Pinot Nero 100%
Denominazione	Monferrato Rosso
Vasche di Fermentazione	Acciaio
Temperatura di fermentazione	< 30°C
Lieviti	indigeni
Durata della macerazione	10-12 giorni
Fermentazione Malolattica	fatta in legno
Vasche di affinamento	Barrique francesi nuove e secondo passaggio
Durata dell'affinamento	16 mesi
Chiarifica e filtrazione	senza chiarifica né filtrazione
Affinamento in bottiglia	6 mesi
Numero di bottiglie	3000
Alcohol	12,5% vol.

#### **Scheda Vigneti**

Area di produzione	Montaldo di Cerrina Monferrato
Nomi dei vigneti	Arioli
Esposizione	Nord
Altitudine	380
Suolo	sciolto, calcareo argilloso
Data di impianto dei vigneti	1999
Densità di impianto	4500 viti/ettaro
Resa	1 kg per vite
Data di Vendemmia	10 settembre