



BUSCAGLIA

Viticoltori in Rovescala



PINOT NERO

Vitigno: Pinot Nero

Sistema di coltura: Tralcio rinnovato, inerbimento, concimazioni organiche contenute.

Parametri produttivi: Produzione massima: 70 q/ha

Diradamento

Scelta vendemmiale

Macerazione tradizionale di sette giorni sulle bucce e delestaggio

Fermentazione con lieviti autoctoni di vigna

Affinamento in Clyver in Gress Porcellanato.

Parametri analitici: Cont. min. alcolico naturale: 13% vol.

Con. min. alcolico al consumo: 13% vol.

Valore di acidità: 5.5‰

Estratto secco netto minimo: 22‰

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso granato intenso; profumo di piccoli frutti e crostate, piacevole, complesso ed elegante.

Sapore equilibrato e persistente.

Tenuta all'invecchiamento: 4 - 6 anni.

Temperatura di servizio: 18°C.

A tavola: con portate giocate sulla finezza e la piacevolezza.

Particolare la pernice alla Buscaglia.

Azienda Agricola Buscaglia Andrea
Rovescala - Tel. 0385.241854

www.vinibuscaglia.it