

Cantacucco - Piemonte Pinot Nero

d.o.c.



Cantacucco - Piemonte

Pinot Nero

d.o.c.

Vitigno: Pinot Nero 90% - Nebbiolo 10%

Superficie vitata: 0,5 Ha

Terreno: calcareo e argilloso.

Vigneti: il vigneto Cantacucco è ubicato a Castagnole Monferrato, coltivazione a Guyot, esposizione ovest, altitudine da 220 a 230 mt. s.l.m.

Raccolta: diradamento dei grappoli in luglio/agosto e raccolta manuale in cassette a settembre.

Vinificazione: pigiadiraspatura soffice e macerazione a contatto con le bucce per circa 10 gg. con il controllo della temperatura (27/28 °C) e con l'aggiunta di lieviti autoctoni. Subito dopo la fermentazione alcolica viene travasato in vasche inox ove svolge la fermentazione malolattica. Dopodichè viene immesso in barrique di rovere da 225 lt per poi riposare per almeno 12 mesi. L'imbottigliamento viene effettuato senza filtrazione e successivamente si affina in bottiglia per altri 6 mesi prima di essere distribuito.

Caratteristiche: di colore rosso granato intenso con riflessi violacei, ampio e complesso con profumi di more e frutti di bosco, sentori di vaniglia e pepe. Vellutato ed elegante, di corpo e ben equilibrato, con tannini morbidi.

Temperatura di degustazione: 18 °C

Abbinamenti: è un vino da tutto pasto. Si abbina con salumi, uova, zuppe, risotti, formaggi freschi e stagionati. Ottimo con l'agnello e cacciagione.

Tendril: Pinot Nero 90% - Nebbiolo 10%

Surface of the vineyards: 0.5 Ha

Soil: calcareous and clayish.

Vineyards: the vineyard is located in Castagnole Monferrato, grown in guyot system. Exposition is West. Altitude 220-230 mt. a.s.l.

Harvest: cluster thinning in July and August, hand crafted harvest in September.

Wine making process: after destemming and pressing, skin maceration process follows for 10 days. Fermentation is at controlled temperature (27/28°C) with addition of indigenous yeasts. After the alcoholic fermentation, the wine is transferred in steel tank where the malolactic fermentation takes place. The wine will then be transferred in barrique, where it will remain for at least 12 months. The bottling is carried out without filtering the wine. The wine remains in bottle for aging for additional 6 months before distribution.

Characteristics: intense garnet red with typical purple reflections. Complex with aromas of black and red berries, scents of vanilla and pepper.

Velvety and elegant, full body, well balanced, with soft tannins.

Tasting temperatures: 18 °C

Food arrangements: it is a wine for all meals. Perfectly paired with salami, eggs, soups, risotto, fresh and seasoned cheese, or with lamb and game.

DACAPO S. Agr. r. l.

Cantina/Winery

Via, Asti Mare 4

14041 Agliano Terme (AT)

tel. +39 0141 964921

fax +39 0141 964126

cell. +39 335 7091570

renata.bonacina@dacapo.it

www.dacapo.it

P.IVA/CF 03686510045

dacapo



Cà ed Balos