

# “Cantacucco” Piemonte Pinot Nero

d.o.c.



# “Cantacucco” Piemonte Pinot Nero

d.o.c.

**Vitigno:** Pinot Nero 100%

**Superficie vitata:** 0,5 Ha

**Terreno:** calcareo e argilloso, leggermente sabbioso.

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

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

**Vinificazione:** pigiadiraspatura soffice, macerazione a contatto con le bucce per circa 10 gg. e fermentazione con il controllo della temperatura in vasca di acciaio inox. Il vino, al termine delle fermentazioni, viene successivamente travasato in barrique di rovere francese ove rimane per almeno 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento si affina in bottiglia per altri 6 mesi prima di essere distribuito.

**Caratteristiche:** di colore rosso rubino chiaro 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 100%

**Surface of the vineyards:** 0.5 Ha

**Soil:** calcareous and clayish, lightly sandy.

**Vineyards:** the vineyard is in Castagnole Monferrato, grown in guyot system. Exposition is West. Altitude 220 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 and fermentation follow for 10 days in steel tank at controlled temperature. After the malolactic fermentation, the wine is transferred in barrique of French Allier, where it will remain for at least 12 months. After the bottling the wine age in bottle for additional 6 months before distribution.

**Characteristics:** light ruby red. 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, excellent with lamb and game.

**DACAPO** S. Agr. r. l.

Cantina/Winery

Via Asti Mare, 4

14041 Agliano Terme (AT)

tel. +39 0141 964921

cell. +39 335 7091570

salesoffice@dacapo.it

renata.bonacina@dacapo.it

www.dacapo.it

P.IVA/CF 03686510045

dacapo



Cà ed Balos