

Madruzzo

Nel colore ha inconfondibili riflessi rosso cardinalizio, ma con venature più luminose, tendenti quasi ad una singolare sfumatura purpurea. Leggiadro nell'aspetto, dimostra subito tutta la sua altrettanto deliziosa carica aromatica, leggera quanto delicata, vera esclusiva del Pinot Nero, che richiama la marasca e le bacche rosse, sia appunto nel naso che al palato. Ha un corpo ricercato, elegante, per una persistenza gustativa densa, decisamente in crescita e più appagante se bevuto dopo qualche anno di paziente stagionatura.



Fotografo: www.ansgarpudenz.de
Design: www.suessdesign.com



Vitigno	Pino Nero
Collocazione	Località Castel Madruzzo a 500 m s.l.m. con esposizione sud-ovest
Composizione del terreno	Dolomia
Sistema di allevamento	Guyot
Resa	45 hl/Ha
Vinificazione	In rosso; macerazione per due settimane a temperatura di 25°/28° C
Maturazione	Un anno in barrique e sei mesi di affinamento in bottiglia

Azienda Agricola Pravis - I-38076 Lasino (TN) - T +39 0461/56 43 05 - info@pravis.it