

PINOT NERO

“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 affinamento.

Vitigno	Pinot 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	La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, con successiva macerazione per circa due settimane a 25°/28° C. Il vino viene affinato in wood per 18 mesi ed in bottiglia per ulteriori 6 mesi



RAVIS

PINOT NERO “MADRUZZO”

Madruzzo is recognizable by its light, cardinal red colour with luminous, rosy highlights. Though it has gentle profile of maraschino cherry and red fruit both on the nose and palate, this is a carefully crafted wine with excellent persistence and capacity for medium-length aging.

Grape varietal	Pinot Nero
Vineyard location	Castel Madruzzo zone, at 500 m a.s.l., with southwest exposure
Soil type	Dolomia
Vine training system	Guyot
Yield	45 hl/hectare
Winemaking techniques	The wine is aged in wood and then matured in bottle

PINOT NERO “MADRUZZO”

Anmutig der erste Eindruck: In seiner Farbe finden sich unübersehbare leuchtende kardinalrote Reflexe, die zu einer einzigartigen purpurnen Schattierung tendieren. Mit dem ersten Schluck zeigt er seine gleichermaßen delikate wie aromatische Fülle, leicht und fein - exklusives Charakteristikum des Blauburgunders, das an Wildkirschen und rote Beeren erinnert, sowohl für die Nase wie auf dem Gaumen. Er hat einen auserlesenen Körper, elegant und von großer Beständigkeit im Geschmack, der sich mit der Zeit weiterentwickelt und noch reicher wird nach einigen Jahren geduldiger Lagerung.

Rebsorte	Blauburgunder
Lage	Gebiet Castel Madruzzo auf 500 m ü.d.M.; südwestliche Ausrichtung
Bodenzusammensetzung	Dolomit
Aufzuchtssystem	Guyot-System
Ertrag	45 hl/ha
Vinifizierung	In Rot; zweiwöchige Vergärung bei 25°/28° C Ein Jahr im Wood-Fass und sechs Monate Reifung in der Flasche