



PINOT NERO

Il nome DS deriva dalle iniziali del cognome De Stefani, famiglia che da cinque generazioni produce vini Premium in Veneto, Italia. "Tra Mari e Monti" rappresenta il vero significato di questi vini, accuratamente prodotti in Veneto tra il Mar Adriatico e le Dolomiti, dove il microclima è perfetto per la crescita e maturazione delle uve.

DS Pinot Nero presenta sentori di fragolina di bosco e viola, con note di spezie dolci. Presenta una struttura slanciata, con tannini sottili e ben integrati, una freschezza viva ed una elegante persistenza aromatica. È ideale con ravioli ripieni di carne, con il tartufo, con tagliatelle al ragù di selvaggina, con pollo, agnello, con arrostiti di maiale, tonno e piatti vegetariani. Sugeriamo di servire a 16-18°C.



SCHEDE TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Veneto IGT.

UVE: 100% Pinot Nero.

ZONA DI PRODUZIONE: nord-est Italia.

TERRENO: alluvionale, molto ricco di argilla.

CLIMA: mite, con poche piogge e temperature estive alte che permettono una perfetta maturazione dell'uva.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 4.000-8.400 viti per ettaro allevate a guyot.

GESTIONE DEL VIGNETO: per ottenere la perfetta maturazione delle uve, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle cimature estive e delle attente defogliazioni. Inoltre, la resa è molto bassa per produrre uva ricca di corpo e aroma.

VENDEMMIA: fine Agosto con una spinta maturità delle uve, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche e di ottenere tannini morbidi.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura, macerazione in speciali vinificatori alla temperatura di 25-28°C per 10-15 giorni, con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica, svolta esclusivamente con lieviti indigeni a temperatura controllata, termina in serbatoi in acciaio inox. Il vino matura in barrique per alcuni mesi sui propri lieviti dopo la fermentazione malo-lattica.

ALCOL: 13-13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino e al naso sentori di fragolina di bosco e viola, con note di spezie dolci. Al gusto denota una struttura slanciata, con tannini sottili e ben integrati, una freschezza viva ed una elegante persistenza aromatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: è ideale con ravioli ripieni di carne, con il tartufo, con tagliatelle al ragù di selvaggina, con pollo, agnello, con arrostiti di maiale, tonno e piatti vegetariani.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 30 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 15 anni dalla vendemmia.

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA (diametro x altezza): 80 x 300 mm.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE (pieno): 1,25 kg/bt, 7,80 kg/ca.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT PER PALLET: 6 strati da 19 ct, pari a 114 ct per pallet, 684 bt.

DIMENSIONE CARTONE (lunghezza x larghezza x altezza): 246x 175x305.