



**CANTINA  
DELLA  
VOLTA**



**“FERMO”  
PINOT NERO EMILIA I.G.T.  
Vendemmia 2015**

**Tipologia**

Vino rosso, tranquillo, secco

**Varietà delle uve**

Vinificazione in purezza delle uve di Pinot Nero Emilia I.G.T. coltivate nel nostro storico vigneto collinare di Riccò di Serramazzoni (Modena), a 650 metri di altitudine sul versante emiliano dell'Appennino tosco-emiliano. Il vigneto è in conversione biologica

**Epoca di vendemmia**

Prima settimana di Settembre

**Metodo di vinificazione**

Il Pinot Nero Emilia IGT “FERMO” si ottiene dalla selezione delle migliori uve di Pinot Nero raccolte esclusivamente a mano in cassette da 15 Kg max. Dopo una prima fermentazione alcolica a temperatura controllata, rimane in affinamento per almeno sette mesi nei tini d'acciaio e successivamente imbottigliato

**Descrizione**

E' un vino con struttura elegante e precisa. Il colore è rosso granata trasparente e brillante, con intensi profumi di mora e ribes nero. In bocca fresco, lungo con trama tannica gentile, che esalta il suo corpo giovane ed elegante. Sapore piacevolmente persistente, con ottimo equilibrio.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Servire a 12°C

**Formato disponibile**

Bottiglia da 750 ml in scatola da 6

