

# TENUTA DI CART

## AMMONITICO Vino Fermo Pinot Nero

### Uvaggio

Pinot Nero in purezza

### Zona di produzione

Veneto, colline ai piedi delle Dolomiti Bellunesi.

Suolo prevalentemente di arenaria mista ad argilla, ricco di scheletro grossolano di natura calcareo-dolomitica. Clima alpino con escursioni termiche giornaliere. Buona piovosità e ventilazione costante.

### Vigneto

Altitudine	450 m s.l.m.
Esposizione	Sud-Ovest
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	4.500 ceppi per ettaro
Vendemmia	Durante la prima decade di settembre

### Metodo di produzione

Vinificazione con macerazione pellicolare sulle bucce per 10 giorni, svinatura e fermentazione in acciaio. Affinamento in barrique per 12 mesi prima dell' imbottigliamento.

### Note di degustazione

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo elegante, spiccano note fruttate di fragola, ciliegia, ribes e sentori lievi di legno. Al palato è caldo, con buona sapidità e tannino morbido che avvolge la bocca senza essere invadente.

Ottimo in abbinamento a carni rosse e selvaggina. Si consiglia di aprire la bottiglia almeno 20 minuti prima del servizio, in modo da permettere al vino di ossigenarsi e liberare appieno tutti i suoi aromi. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

### Specifiche tecniche

Residuo zuccherino	0 g/l
Acidità totale	5 g/l
Solforosa totale	70 mg/l
Grado alcolico	13% vol

