



Bricco del Falco

Piemonte DOC Pinot Nero

L' INFLUENZA DEL TERROIR SUL VINO

Loazzolo si pone per le sue condizioni pedoclimatiche come un territorio particolarmente favorevole alla coltivazione del Pinot nero.

L'altitudine, l'esposizione (specie nei versanti più freschi di est e di ovest), l'escursione termica, i terreni magri e calcarei e le condizioni climatiche in generale fanno sì che si possano esaltare appieno le caratteristiche di questo vitigno, ricercandone il giusto equilibrio tannico e acido e magnificandone gli aromi.

VIGNETI

6000/ceppi per ettaro vigneto primo impianto
11000/ ceppi per ettaro vigneto La Vela

ETA' MEDIA

15 anni

ESPOSIZIONE

Est , Ovest

UVE IMPIEGATE

Prodotto con uve aziendali Pinot nero 100%.

RESA IN QUINTALI

50 per ettaro

VINIFICAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO

L'uva viene raccolta a mano a completa maturazione, diraspata e pigiata delicatamente. La prima parte della fermentazione avviene in vinificatore orizzontale ad una temperatura controllata di 24 - 26° C con delicate e lente follature. Gli ugni ad una gradazione alcolica di 7-8 gradi alcolici svolti il mosto viene svinato e trasferito in barriques ove termina la fermentazione alcolica, la fermentazione malolattica e inizia la lenta fase dell'affinamento.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore rosso rubino con riflessi granati, al naso troviamo note fruttate di ciliegia, mora, fragola accompagnate da note floreali di rosa e viola e da quelle speziate di pepe bianco, chiodi di garofano e cannella.

In bocca si apre la sua delicatezza ed eleganza gustativa fatta di un perfetto bilanciamento tra la vivacità del tannino e dell'acidità compensate dalla nota calda dell'alcool e dal finale amandorlato.

ABBINAMENTI

Una delle gioie del Pinot Nero è la sua versatilità ad abbinarsi ad una vasta gamma di piatti dagli antipasti semplici alle insalate ricche, ai piatti di pasta, al pesce, come il salmone affumicato; adatto anche a piatti più complessi e strutturati di carni bianche, come ad esempio l'ombata di maiale o pollo alla cacciatora con verdure arrosto, o con carni rosse, come le bistecche di vitello o il capretto.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

ANALISI DEL VINO DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO

(vedi analisi sul sito www.isolabelladellacroce.it)



Isolabella della Croce

BORGO ISOLABELLA S.S.

regione Caffi, 3 - 14051 LOAZZOLO (AT) - Italia

Tel. +39.0144.87166 - fax +39.0144.857303

www.isolabelladellacroce.it - info@isolabelladellacroce.it

Bricco del Falco

Piemonte DOC Pinot Nero

THE INFLUENCE OF THE TERROIR

Loazzolo is located in a microclimate whose conditions are particularly favorable for growing Pinot Nero, needless to say, it's definitely one of the most challenging grapes to grow due to its delicateness and the difficulty to reach the perfect level of maturation.

The altitude, sun exposure (specifically fresher verses east and west), the temperature range, the poor soil and calcium all ever changing due to the vintage and climate conditions, are all conditions that help to enrichur Pinot Nero, forcing us to constantly seek out the right equilibrium between the acidity and tannins, and sl owing the maturation to bring forth it's natural perfumes.

DENSITY

6000 vines per hectare

AVERAGE VINE AGE

15 years

ASPECT

East, West

All of the vines are 100% estate grown within the community of Loazzolo

GRAPE VARIETY

Product of 100% estate grown and bottled Pinot Nero

YIELD

50 quintals per hectare

VINIFICATION AND BOTTLING

The grapes are hand picked at complete maturation, destemmed and softly pressed. The first part of the fermentation takes place in horizontal vats at a controlled temperature between 24-26° C, slowly and delicately.

Once the wine reaches 7-8 degrees of alcohol, the must is transferred to French barrels where it completes its alcoholic fermentation, malolactic fermentation and begins a long phase of aging.

TASTING NOTES

Ruby red color with glimmers of red garnet. The nose is filled with cherry, blackberry, and strawberries accompanied with flora notes of roses and violet and a slight hint of white pepper, cloves, and cinnamon.

In the mouth there is delicateness and elegance made from the perfect balance between the vitality of the tannins and the acidity compensated with warm notes from the alcohol and a slight almond finish.

SERVING SUGGESTIONS

One of the joys of Pinot Nero is it's versatility to enliven a wide array of dishes from simple starters and rich and earthy salads to pasta dishes and fattier fish, such as Chinook smoked salmon to even more complex and structured dishes with either white meat, such as pork loin or Chicken Cacciatore with roasted vegetables, or with red meats such as Veal steaks, or the traditional Italian Capretto.

SERVING TEMPERATURE

16° - 18° C.

ANALYSIS

See analysis on website www.isolabelladellacroce.it