

M
MITO

LA LINEA MITO È
LA NOSTRA AMBIZIONE



LANGHE DOC PINOT NERO

LA PRODUZIONE

Il **Pinot Nero** è sicuramente uno dei vitigni più coltivati al mondo ed anche più noti per complessità e delicatezza nella fase di vinificazione. In Langa lo coltiviamo sulle colline esposte prevalentemente a ovest, tra 400 e 500 mt s.l.m..

La **raccolta manuale** avviene tra fine agosto e inizio settembre a seconda dell'annata. La macerazione di 10-15 giorni avviene in tini d'acciaio; in seguito il **prodotto** viene affinato **in barriques di legno da 225 e 500 litri**.

LA DEGUSTAZIONE

Il **Pinot Nero** è molto **sensibile al terroir** ed è capace, in modo mutevole, di adattarsi ed estrapolare tutto il meglio del luogo in cui cresce.

Il **colore rosso granato delicato** racconta già visivamente l'eleganza di questo vino; **naso fine, aromi di tabacco e spezie**. In bocca **sapori di frutta matura, tannini freschi**, rotondi e ben integrati nel corpo del vino fanno seguito alla lunghezza e **persistenza** di aromi con elevata **potenzialità all'invecchiamento**.

Il Langhe Pinot Nero è adatto ad accompagnare tutto il pasto ed in particolari primi piatti con sughi di carne, taglieri di salumi e carni bianche. Sorprendente in abbinamento con piatti di pesce.



PRODUTTORI
IN CLAVESANA



www.inclavesana.it