

Variedades

100% Pinot nero (Pinot noir) de uva comprada (négoce)

Origen

Italia, Piemonte, Langhe, Montelupo Albese

Suelo

arcillo-calcáreo, 400 m de altitud

Vinificación

fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas con racimo entero de 18 días en depósitos de acero inoxidable abiertos, fermentación maloláctica, ningún tipo de químico añadido aparte de una pequeña dosis de sulfuroso, ningún tipo de químico añadido

Crianza

6-8 meses en Inox y cemento, embotellado sin filtrar ni clarificar

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 12 %, Ph: 3,7, SO2: 27, Azúcar residual: <2 g/l



DWNL LANGHE PINOT NERO

DWNL - ALESSANDRO SALVANO, Langhe,
Montelupo Albese

2024 52204 75 CL

*Otro de sus vinos con uva "internacional".
Vino caracterizado por su delicadeza de fruta
roja, flores y bonita mineralidad, que junto a
un tanino sedoso, hacen un vino muy
elegante y persistente, a un nivel que pocos
han llegado con una pinot nero.*

NATURAL