



Segreto del Castello 2016

Dopo aver reimpiantato le nuove vigne di Loggia-massorosa, sulla collina fra Lucca e Viareggio, a 250 metri di altitudine, presentiamo il Pinot Nero della Tenuta annata 2016, ottenuto da uve raccolte manualmente nella prima settimana di settembre.

Colore rosso intenso e carattere deciso ed equilibrato, ne fanno un vino interessante, la sua freschezza e suoi profumi, lo rendono ottimo per abbinamenti a menu sia a base di carni rosse e bianche, ma anche adatto a primi piatti a base di pesce e cacciucco.

Assemblaggio

100% Pinot Nero

Vinificazione

Con l'obiettivo di ottenere il massimo dalle nostre uve, la raccolta è esclusivamente manuale. Le uve trasportate in piccole ceste alla cantina, vengono diraspate e messe immediatamente nelle couves. La fermentazione, alcolica avviene in contenitori di cemento, a 24° per 15 giorni.

L'affinamento avviene con passaggio in barriques di rovere per circa 10 mesi nuove nella prima parte dell'affinamento e barriques di rovere di secondo passaggio nella seconda parte. Il vino non filtrato viene in seguito imbottigliato e lasciato in bottiglia altri 3/4 mesi prima della commercializzazione.

Degustazione

Colore intenso e una bella limpidezza. Al naso è molto profumato e i frutti sono ben presenti nel vino, in bocca rotondo e ben equilibrato. Per il Segreto del Castello 2016 la gradazione alcolica è di 13°.

Temperatura di servizio 18°C.

Età della vigna 6/7 anni. 2.800 ceppi 2.500 bottiglie prodotte Enologo: Lamberto Tosi

