



**BOCCADIGABBIA**

## IL GIRONE PINOT NERO

**Vitigno:** pinot nero 100%.

**Vigneto:** circa 0,8 ettari, esposizione Sud-Est; terreno argilloso e calcareo;  
densità d'impianto: 3600 piante per ha;  
sistema di allevamento: guyot.

**Vendemmia:** inizio settembre, raccolta manuale;  
resa: 50-60 ql. per ha.

**Vinificazione:** dopo la macerazione sulle proprie bucce la cui durata dipende dalla qualità e lo stato delle uve, il vino ottenuto matura in barriques per un periodo variabile secondo le caratteristiche dell'annata; quindi viene imbottigliato e conservato per uno o due anni in azienda prima di essere immesso al consumo.

**Caratteristiche:** le uve sono raccolte in un piccolo podere che guarda le antiche mura del borgo di Civitanova Alta, un tempo dominate dalla antica fortezza del Girone. Se ne ricava un vino suadente, morbido, caratterizzato da tannini eleganti e mai aggressivi; al naso ritroviamo le caratteristiche peculiari del pinot nero come gli aromi di fragola e lampone, i sentori animali e le note balsamiche. Abbinamento: carni rosse e bianche, selvaggina.

