

Jaroslav Osicka wines

Pan Pinot Nero e André | 2020
VIN0198-20

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS ROOTS
ELEMENTO PRIMO	PINOT NERO E ANDR
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Libere Interpretazioni
ALCOL	12.00

Vinificazione e Affinamento

Le uve sono vendemmiate manualmente dai vigneti su terreni di Loess. Vengono poi deraspate e fermentate spontaneamente in tini aperti e macerati per 9 giorni sulle bucce. Affina per 10 mesi in barrique e acciaio, a contatto con le fecce fini. Bassissima aggiunta di solforosa prima dell'imbottigliamento.

Descrizione vino

Ha un naso vivo e brioso di frutti rossi, con cenni floreali e note terrose e leggermente balsamiche. Il sorso è succoso, ben foderato di frutta croccante, con l'acidità che lo rende molto scorrevole. Un vino genuino e leggero, ideale come tonico

