

SASSAIA “PN2: Pinot Noir x Pierre Naigeon”



Vino: PN2 = Pinot Noir x Pierre Naigeon

Annata: 2021

Vigna: Riolo Lungo

Vendemmia: 7 Settembre, 2021

Brix: 22.5

Gradi: 13.5%

pH: 3.32

Acidità Totale: 5.71

Fermentazione: Fermentazione con lieviti autoctoni a bassa temperatura seguita da un raffreddamento delle barrique a ~4°C (39°F) per i mesi invernali, che consente il rilascio dei nutrienti dalle fecce nobili favorendo una fermentazione malolattica sequenziale e naturale in primavera.

Invecchiamento: in Chassin, botti di rovere francese, 25% nuove e 75% neutre per 9 mesi. Imbottigliato il 23 luglio 2022.

Aromi: Classici aromi di Pinot di bacche rosse e petali di rosa.

Sapori: Al palato, tannini setosi con note di ciliegia e lampone.

Note: Raccolto a mano in cassette da 6kg. Fermentato in acciaio con unterzo d'uva diraspata e due terzi sul raspo intero. Pigeage delicati per mantenere le bucce immerse nella propria parte liquida del mosto. Le uve di Pinot dell'annata 2021 erano di buona maturazione dovuta ad un'adeguata piovosità, giornate calde e serate fresche.

SASSAIA®