



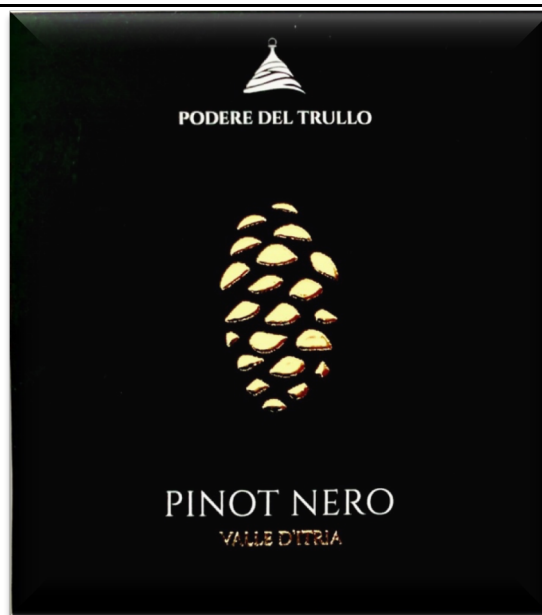
**PODERE DEL TRULLO**  
VALLE D'ITRIA

2 Aprile 2023 IL PODERE DEL TRULLO – Valle d'Itria

<b>PINOT NERO</b>	<b>Indicazione Geografica Protetta</b>
Valle d'Itria	<b>12,5% vol</b>

Il Pinot è un vitigno “capriccioso” che si lascia domare solo da mani esperte e nei terroir più vocati. Noi lo abbiamo coltivato nella “Valle d'Itria” dedicata da secoli alla produzione di uve di alta qualità. La vigna è situata a 450m.s.l. del mare e gode di ottima ventilazione e delle necessarie escursioni termiche tra notte e giorno. Sono state messe a dimora 11.000 barbatelle di due più prestigiosi cloni di Pinot nero. Ogni scelta agronomica adottata è volta a rispettare al massimo la natura, l'ambiente e l'ecosistema. In vigna si fa uso del sovescio per la concimazione organica. In cantina il vino matura in barrique di rovere Francese da 228lt ove si praticano frequenti batonnage, i travasi e colmature. La limpidezza del vino è ottenuta senza fare ricorso a filtrazione o chiarificazioni. L'imbottigliamento avviene dopo un anno di maturazione nelle barrique in rovere Francese. Così prende vita un vino unico, identitario della valle d'Itria che regala emozioni senza mezzi termini.

**Vitigno:** di Pinot Nero  
**Allevamento:** Guyot  
**Terreno:** Calcareo/sabbioso  
**Piante/ha:** 11.000    **Resa/ha**    80q.li  
**Vendemmia:** Manuale  
**Vinificazione:** Le uve vengono diraspate e la macerazione a freddo dura circa 10-15gg.  
Fermentato con lieviti selezionati specifici per Pinot nero.  
Fermentazione Mallolattica in barrique.  
Curato con frequenti batonnage.  
**Affinamento:** Maturato per 12 mesi in barrique di rovere Francese ed in bottiglie per almeno 8 mesi



### Analisi sensoriale

<b>Visiva</b>	Rosso rubino, tenue, limpido
<b>Olfattiva</b>	Delicatissimi sentori di frutti di bosco; ribes, fragoline, more, ciliege
<b>Gusto – Olfattiva</b>	Secco, tannini setosi, persistenza del gusto
<b>Annotazioni</b>	La maturazione in bottiglia lo migliora con il passare del tempo. Si abbina molto bene con formaggi stagionati ed antipasti di salumi, primi piatti come tagliatelle al tartufo ma anche risotti, pesce o zuppe di mare.