



ACCHIAPPA
SOGNE



Pinot Nero
2011

QUADRA



PINOT NERO IGT SEBINO 2011 ACCHIAPPASOGNI

UVAGGIO/BLEND: Pinot nero (100%)

VIGNETI/VINEYARDS: Bociarine (Provaglio)

ESPOSIZIONE: sud, sud-ovest/**ORIENTATION:** south, south-west facing

ALTIMETRIA/ALTITUDE: 230 m slm/above sea level

TIPOLOGIA SUOLI: morenico

SOIL TYPES: moraine origin

SISTEMA ALLEVAMENTO: cordone speronato

GROWING SYSTEM: spurred cordon

DENSITÀ D'IMPANTO: 5.500 ceppi/ha

PLANTING DENSITY: 5.500 vine stocks per hectare

PRODUZIONE PER ETTARO/PRODUCTION PER HECTARE: 95 q.li

PERIODO DI VENDEMMIA: 27 settembre

HARVEST DATE: 27th September

ANNATA/VINTAGE: 2011

RACCOLTA: manuale in cassetta

HARVEST: our grapes are hand-picked and placed in small cases

VINIFICAZIONE: pigia-diraspatura, fermentazione in inox

VINIFICATION: grapes are pressed and de-stemmed, fermented in stainless steel tanks

AFFINAMENTO: in barriques (28 mesi)/**AGEING:** in barrels (28 months)

IMBOTTIGLIAMENTO: 10 marzo 2014/**BOTTLING:** 10th March 2014

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA/AGEING IN BOTTLE: 12 mesi/months

LOTTO IDENTIFICATIVO: L.06914B3411

BATCH IDENTIFICATION NUMBER: L.06914B3411

PRODUZIONE/PRODUCTION: 1.500 magnum

ABBINAMENTI: *carni rosse, brasati, stracotti*

FOOD PAIRINGS: *red meat dishes, braised meat, stews*