



CLASSIFICAZIONE:	Lazio Rosso. Indicazione Geografica Tipica
UVAGGIO:	Pinot Nero 100%
CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:	Il vigneto "Magone" è un appezzamento di circa 1 ettaro lievemente declive verso est, il terreno povero con molte pietre tonde in superficie. È il vigneto più vecchio dell'azienda; impiantato nel 1962, è stato innestato con Pinot Nero nel 1980.
VINIFICAZIONE:	Lunga macerazione sulle bucce in contenitori di acciaio inox, fine fermentazione alcolica in legno
MATURAZIONE:	In carati di rovere per dodici mesi
AFFINAMENTO:	In bottiglia per sei mesi
LONGEVITÀ:	È un vino da invecchiamento.
COLORE:	Rosso rubino vivo
PROFUMO:	Fortemente tipico e varietale con sentori di lampone, amarena e sottobosco
SAPORE:	Caldo e armonico con una decisa tannicità
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 - 18°C



## SERGIO MOTTURA

Loc. Poggio della Costa 1, 01020 Civitella D'Agliano (VT), ITALIA  
Tel. +39 0761 915783 Email: vini@sergiomottura.com www.sergiomottura.com

