



ORNOIR

Denominazione: I.G.T. Toscana Pinot Nero

Area di Produzione: Valle del Casentino, Arezzo

Altezza dei vigneti: 500 metri sul livello del mare

Composizione del terreno: tessitura argilloso/calcareo

Coltivazione: Biologica

Varietà: 100% Pinot nero

Vendemmia: Selezione manuale in cassette

Vinificazione: Fermentazione spontanea in acciaio, macerazione delle uve per circa 15 giorni

Maturazione: 12 mesi in barrique di rovere francese

Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi

Solfiti totali: Da 30 a 60 mg/l