

# NOTTURNO DEI CALANCHI

## CARATTERISTICHE

**VITIGNO** 100% Pinot Nero.

**DENOMINAZIONE** Indicazione Geografica Protetta IGP Umbria.

**COLORE** Rosso rubino luminoso.

**NASO** Maturo, raffinato ed elegante, con un bouquet di frutti rossi freschi e note di cioccolato.

**PALATO** Fruttato, minerale e sapido, con tannini ben fusi e di grande eleganza, per un finale lungo e setoso.

**ALCOOL** 14% vol. secondo l'annata.

**GASTRONOMIA** Si accompagna perfettamente a qualsiasi pietanza, dalla più raffinata cucina al classico abbinamento con i formaggi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 15 °C

**CLIMA E SUOLO** Le vigne sono posizionate in Umbria, ad un'ora da Roma, al confine fra Toscana ed Alto Lazio, ad una altitudine di circa 550 metri s.l.m..

**AFFINAMENTO** In barriques di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio per 10 mesi; in bottiglia per 10 mesi circa.

## CHARACTERISTICS

**GRAPE VARIETY** 100% Pinot Noir.

**CLASSIFICATION** Protected Geographical Indication PGI Umbria.

**COLOUR** Luminous ruby red.

**NOSE** Ripe, refined and elegant, with a bouquet of fresh red fruits and chocolate notes.

**PALATE** Fruity, mineral and sapid, with well blended and highly elegant tannins, for a long and silky finish.

**ALCOHOL** 14% vol. according to the vintage.

**PAIRING WITH FOOD** Suits perfectly with any kind of dish, from the most refined cuisine to the more classic pairing with cheese.

**SERVING TEMPERATURE** 15 °C

**CLIMATE AND SOIL** The vineyards are located in Umbria, one hour from Rome, on the border between Tuscany and Northern Lazio, at an altitude of about 550 metres a.s.l..

**AGEING** 10 months in first, second and third use French oak barrels; About 10 months in bottle.

