

PINOT NOIR
2011
CORCOVA RESERVE
D.O.C. Mehedinți Corcova

Soi: Pinot Noir 100%

Alcool: 13.2%

Aciditate: 4.08 gr/l

Zahăr rezidual: 1.92 gr/l

Originea strugurilor: Ferma Jirovel, Sat Jirov,
Comuna Corcova, Jud. Mehedinți

Tipul terenului: Brun luvic

Expoziția: Sudică

Altitudine: 250-300 m

Densitatea plantației: 5.555 plante / hectar

Perioada de recoltare: Septembrie 2011

Fermentația: Macerare - fermentare

la temperatură controlată.

Maturare: În butoaie din stejar românesc și stejar
franțuzesc timp de 12 luni

Temperatura de servire: 17-18°C

Culoare: Rubiniu închis

Note de degustare: Expresiv, foarte agreabil. Se regăesc note fructate
- rodice - și condimentate. În gură este complex și bogat, cu taninuri topite.
Lemnul este discret, ușor vanilat. Este necesară deschiderea sticlei
cu o jumătate de oră înainte de servire.

Recomandări culinare: Cărnuri roșii, brânzeturi, mâncăruri condimentate

