

T E N U T A

IL FALCHETTO



PIEMONTE DOC PINOT NERO “SOLO”

Ubicazione vigneto: Agliano Terme e Calosso

Uve: 100% pinot nero

Esposizione: est

Altimetria: 340 metri sopra il livello del mare

Terreno: calcareo argilloso

Età media delle viti: 25 anni

Resa: 35 Hl per ettaro

Epoca della vendemmia: inizio settembre

Vasche di fermentazione: acciaio inox termo-condizionate

Temperatura di fermentazione: 24-26° C

Durata della fermentazione: 25 giorni

Affinamento: 10 mesi in barrique di rovere francese di I passaggio

Alcool: 14%

Conservazione: bottiglia orizzontale

Invecchiamento: 8 - 10 anni

Temperatura di servizio: 16-18° C

Bicchieri da degustazione: calice ampio

Il Solo è un vino rosso ottenuto da uve Pinot Nero 100% a grappolo compatto. Nasce nei vigneti situati ad Agliano Terme e Calosso ed è in queste terre che riesce ad esprimere il massimo le sue qualità ottenendo così un vino strutturato e corposo ma nello stesso tempo elegante e complesso. L'affinamento del vino è di 10 mesi in piccoli carati di rovere francese. Nel bicchiere si presenta rosso rubino, il naso è ampio ed intenso con sentori di frutta matura, chiodi di garofano e pepe, la bocca è intensa, morbida e persistente con tannini eleganti e vellutati che rendono il vino piacevole ed armonico. L'abbinamento è con formaggi di media stagionatura, carni rosse e piatti a base di pesce.



T E N U T A

IL FALCHETTO



PIEMONTE DOC PINOT NERO “SOLO”

Vineyards Location: Agliano Terme and Calosso

Grape Varietal: 100% pinot noir

Exposure: east facing

Altitude: 340 meters above sea level

Soil: clayey calcareous

Average age of vines: 25 years

Yield: 35 hl per hectar

Harvest time: early september

Fermentation: temperature controlled stainless steel vats

Fermentation temperature: 24-26° C

Length of fermentation: 25 days

Aging: 10 months in one-year-old French oak barrels

Storage: horizontal bottles

Aging potential: 8 to 10 years

Serving temperature: 16-18° C

Recommended glass: Bordeaux glass

Awards: 2 red glasses Gambero Rosso

90 points I Vini di Veronelli

Made up of 100% Pinot Nero grapes. Sturdy but elegant and elaborate wine. It rests for ten months in little French oak barrels. Ruby red colour, ample and intense on nose with ripe fruits, cloves and pepper scents. On palate it is intense, soft and persistent with elegant and velvety tannins which make the wine pleasant and harmonious. It goes well with cheese, red meats and with particular fish dishes.

