

T E N U T A

IL FALCHETTO



## PIEMONTE DOC PINOT NERO "SOLO"

**Ubicazione vigneto:** Aglano 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

**Bicchiere da degustazione:** calice ampio

Il Solo è un vino rosso ottenuto da uve Pinot Nero 100% a grappolo compatto. Nasce nei vigneti situati ad Aglano 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 hectare

**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.

