



CASCINA  
FALETTA



## 3 FUCILI

### PIEMONTE DOC PINOT NERO

Nella parte più alta della collina vengono coltivate le uve del nostro Pinot Nero. L'affinamento in botte grande conferisce la massima espressione ad un vitigno nobile ed elegante che regala sempre grandi emozioni

Al palato ha un sapore deciso con tannini equilibrati e buona persistenza. Al naso sentori marcati di mirtillo, lavanda e pepe bianco con delicate note floreali. Inizialmente complesso e intenso, con un finale elegante e delicato.

<b>VARIETÀ</b>	100% Pinot Nero
<b>CARATTERISTICHE DEL VIGNETO</b>	<i>Terreno:</i> Franco - Argilloso con affioramento di strati calcarei <i>Altitudine:</i> 200 m s.l.m. <i>Esposizione:</i> Sud
<b>VINIFICAZIONE</b>	In tino di legno da 40hl a cappello sommerso. Malolattica in legno.
<b>AFFINAMENTO</b>	9 mesi in botte di rovere
<b>COLORE</b>	Rosso rubino intenso



Società Agricola La Faletta s.r.l.

faletta.it

Reg. Mandoletta, 81  
Casale Monferrato (AL) Italy

tel +39 0142 67 00 68  
info@faletta.it