

# TRE FUCILI | Piemonte DOC Pinot Nero



**TERRENO** Franco argilloso con affioramenti di strati calcarei  
**SOIL** *Silt-clayey with limestone layers*



**UVAGGIO** 100% Pinot Nero  
**GRAPE** *100% Pinot Noir*



**COLORE** Rosso rubino chiaro  
**COLOR** *Light ruby red*



**SENTORI** Sentori marcati di mirtillo speziato, lavanda e pepe bianco con delicate note floreali  
**AROMA** *Decisive flavours of red fruits, spicy juniper and white pepper with delicate floral note*



**SAPORE** Elegante con tannini equilibrati e buona persistenza  
**FLAVOR** *Elegant with balanced tannins and good persistence*



**GRADAZIONE** 13,5-14,5 % vol. (a seconda delle annate)  
**ALCOHOL CONTENT** *13,5-14,5 % vol. (according to the vintages)*



**TEMPO DI AFFINAMENTO** 9 mesi in botte grande di rovere, successivo affinamento in bottiglia  
**AGING** *9 months in in large oak barrel and subsequent refinement in bottles*



**FERMENTAZIONE** In tini di rovere per c.a. 15 giorni con macerazione sulle proprie bucce. Malolattica in acciaio  
**FERMENTATION** *In oak vats for a period 15 days with macerations on the skins. Malolactic fermentation in steel*



**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18°C  
**SERVING TEMPERATURE** *18°C*



Luca Maroni - 91 punti - annata 2018  
 James Suckling - 90 punti - annata 2017  
 James Suckling - 89 punti - annata 2018

