



TENUTA SAN MICHELE

PINOT NERO
TERRE SICILIANE ROSSO IGT

2016



TENUTA SAN MICHELE

PINOT NERO
TERRE SICILIANE ROSSO IGT

2016

PINOT NERO

Qualifica - Qualification

Terre Siciliane I.G.T.

Vitigno - Grape varieties

Pinot Noir 100%.

Terreni - Soil

Sabbie di origine vulcanica.
Volcanic sand.

Altitudine - Altitude

500 m. a.s.l.

Rese medie - Average yield

45 hl/ha.

Allevamento - Training method

Spalliera.
Espalier.

Ceppi - Plant density

5.500/ha.

Grado alcolico - Alcohol by volume

13-13,5% Vol.

Acidità fissa - Total acidity

5,5 gr/l

Zuccheri residui - Residual sugar

<3 gr/l

Raccolta delle uve - Harvest

Manuale con cassette.
Manual in small crates.

Pressatura - Pressing

Delicata diraspatura e pigiatura.
Gentle destemming and maceration.

Fermentazione - Fermentation

Macerazione sulle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (24° C) per 10 giorni.
Maceration on the skins in stainless steel vats at controlled temperatures (24° C) for 10 days.

Affinamento - Aging

In barriques e serbatoi di acciaio per almeno 18 mesi.
In barriques and stainless steel vats for at least 18 months.

Potenzialità - Aging potential

10 anni dalla vendemmia.
10 years from the harvest.

Prima produzione - First year of production

Vendemmia 2010.
Vintage 2010

Produzione annuale - Annual production

3.200-9.000 bottiglie 0,75 l.
3.200-9.000 bottles 0.75 l.

Altre informazioni - More information

Il Pinot Nero è da molti considerato uno dei vitigni più interessanti e più difficili da produrre a causa delle particolari condizioni microclimatiche che esige.

Le uve provengono da un vigneto della Tenuta San Michele impiantato nel 2006, con una selezione dei migliori cloni della Borgogna. Le eleganti note varietali di fine frutta rossa si fondono in maniera armonica con la mineralità proveniente dalle sabbie nere del terroir etneo ed una piacevole tannicità che contribuisce alla pienezza ed alla notevole persistenza.

Pinot Noir is considered by many to be one of the most interesting and difficult grape varieties to produce due to the particular microclimatic conditions it requires.

The grapes for this wine come from a single vineyard on the Tenuta San Michele estate planted in 2006, and a selection of the best clones from Burgundy, France. This elegant, fine red wine is a harmonious blend of red fruit, minerality, supple tannins and remarkable persistence, which arrives from the black volcanic sands of our Etna terroir.

Colore - Color

Rosso rubino vivace.
Bright ruby red.

Bouquet - Aroma

Fruttato di amarena e ribes, floreale di viola e gelsomino, spezie di pepe nero e cannella.
Black cherry and currants, violet and jasmine, spices of black pepper and cinnamon.

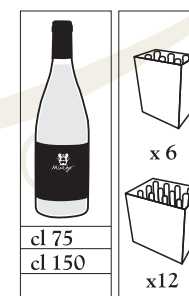
Sapore - Flavor

Avvolgente e setoso, tannino vivace e asciugante sorretto da ottima acidità e persistenza.
Charming and silky, lively tannins, balanced acidity, and persistence.

Abbinamenti - Food pairings

Involtni alla messinese; zuppa di ceci e lenticchie con cotenna.
Stuffed veal rolls (Messina style); chickpea and lentil soup cooked with a pork rind.

MURGO PINOT NERO
TENUTA SAN MICHELE
TERRE SICILIANE I.G.T.



Aziende Agricole
Emanuele Scammacca del Murgo s.s.a
— Viticoltori dal 1860 —

Via Zafferana, 13 - Santa Venerina (CT)
Phone: +39 095-950520 - www.murgo.it