



IL PRATELLO

CASTAGNARA

Denominazione: Indicazione geografica tipica Forlì Pinot Nero

Vitigni: Pinot Nero 100%

Vendemmia: 2004

Forma allevamento: Cordone speronato

Altitudine: 500/550

Esposizione: nord

Terreno: Medio impasto

Densità impianto: 3000 ceppi/ha

Epoca raccolta: metà settembre

Macerazione bucce: 35gg

Affinamento barriques: 12 mesi

Num. bottiglie prodotte: 300



Il Pinot Nero è vitigno difficile, è il sogno inseguito da migliaia di produttori, è la preda sempre sfuggita all'ultimo momento perchè per esprimersi ha bisogno di condizioni limite, sempre sul filo. Il territorio di Modigliana, pur traendo l'espressione più classica del vitigno, rappresenta una condizione felice come testimoniato da questo riuscito Castagnara. Il grande carattere di questo vino si afferma da subito, giocando tra la classica nota floreale e una potenza ben controllata con il risultato di aggiungere complessità al naso prima e alla bocca poi. Il Castagnara migliora nel bicchiere, riservando autentiche sorprese a chi è disposto a giocare con lui.