



MURATORI

FRANCIACORTA



MURATORI MANTOROSSO 2022

DENOMINAZIONE: I.G.T. Sebino

VARIETÀ UVE: Pinot Nero 100%

VIGNETI DI ORIGINE: 1 vigna a Pinot nero, dell'età media di 24 anni, ubicata nel comune di Adro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: In parte spalliera potata a cordone speronato e in parte guyot

EPOCA DELLA VENDEMMIA: Prima decade di settembre

IMBOTTIGLIAMENTO: Agosto 2023

TIPOLOGIA DEL TERRENO: UV5 Colluvi Gradonati

DENSITÀ CEPPI: 5.000 / ha

BOTTIGLIE NUMERATE: 2.927

FORMATO: 0,75 Lt

L'ANNATA: L'annata 2022 è stata caratterizzata da scarsa piovosità in inverno, con temperature mai troppo basse. A partire dalla primavera e per tutta l'estate le temperature sono state sempre sopra la media e con poche escursioni termiche tra giorno e notte. Alla fine di Luglio sono arrivate le piogge che hanno contribuito a raffreddare i terreni e hanno consentito alle uve di arrivare ad un'ottima maturazione.

Il vigneto del Pinot Nero è stato condotto con la massima cura ed attenzione e tutte le operazioni sono state gestite per consentire soltanto ai **grappoli, minuziosamente selezionati** in vigna, di maturare nel massimo equilibrio anche in un'annata piuttosto secca ed asciutta come la 2022.

LA VINIFICAZIONE: Le uve, raccolte a mano in piccole cassette, sono state subito portate in cantina e ulteriormente selezionate. Dopo la pigiatura, sono state trasferite in un serbatoio di acciaio dove è avvenuta la fermentazione con macerazione alla temperatura di 26-28 C° per 12 giorni. Il vino ha completato la fermentazione in barriques di rovere francese dove è poi rimasto per il periodo di invecchiamento della durata di **12 mesi**.

IL VINO: Colore granato luminoso, all'olfatto colpisce per la pulizia e la nettezza del frutto. Profumi di ciliegia sotto spirito, sensazioni di rosa essiccata, infine di liquirizia dolce.

Dal punto di vista gustativo, il vino è **equilibrato, saporito e salato**. Tannino levigato e morbido, **finale armonico**.