



DELTETTO

1953

LANGHE

denominazione di origine controllata

Pinot Nero

777

ITA

Dalla passione della famiglia Deltetto per il vitigno Pinot Nero nasce la selezione 777, in omaggio al clone francese riconosciuto in tutto il mondo per le sue caratteristiche di concentrazione e longevità. Il vigneto, posto a pochi passi dall'azienda sulla collina di San Michele, è contraddistinto da un terreno ricco di marne che, oltre ad esaltare le caratteristiche di tipicità del Pinot Nero, dona struttura e complessità tipica dei vini piemontesi.

VITIGNO: Pinot Nero

VINIFICAZIONE: macerazione con le proprie bucce a cappello sommerso per circa 30 giorni

MATURAZIONE: in botti e barriques di rovere per circa 18 mesi successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino, profumi di ribes e lamponi, freschezza e grande bevibilità

ABBINAMENTI: a tutto pasto con piatti di carne e pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C - 57°F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75l

ENG

From our passion for this grape variety, Pinot Noir 777 was born as homage to the great French clone from which it takes its name, worldwide known for its characteristics of concentration and longevity. The vineyard, located just around the corner from our winery on San Michele hill, shows a soil rich in marls that underlines the typicality of Pinot Noir as well as making it a complex and structured wine.

GRAPE VARIETY: Pinot Noir

VINIFICATION: submerged cup maceration on skins for approximately 30 days

AGEING: approximately 18 months between barriques and oak casks followed by few months of ageing in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: ruby red colour, bouquet of red fruits such as red currants and raspberries, great freshness and easy to drink

FOOD PAIRING: pairs well with fish and meat dishes

TO BE SERVED AT: 14°C - 57°F

BOTTLES: 0,75l



Azienda Agricola Deltetto s.s.a.
Canale (CN) – Italy
Viticoltori dal 1953

www.deltetto.com

Le Conchiglie
del ROERO
