



Feudi
del
Pisciotta

L'ETERNO

100% Pinot nero. Nasce da un suggerimento del grande Giacomo Tachis, che ben conosce questo nobile vitigno e le sorprendenti possibilità di esprimersi in Sicilia. Un'espressione dal chiaro carattere di Borgogna, consistente, ma allo stesso tempo molto fine ed elegante con la mano dell'Eterno, scultura del Serpotta, il cui restauro è finanziato da Feudi con il concorso dei grandi stilisti del fashion autori delle etichette e degli altri vini.



Zona di produzione: Niscemi (CL)
Numero di bottiglie prodotte annualmente: 6.000
Uve: Pinot Nero
Vinificazione: in acciaio
Invecchiamento: in barrique nuove
Composizione del terreno: medio impasto ricco di scheletro
Altimetria dei vigneti: 270 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento: guyot
Densità dell'impianto per ettaro: 6.000 ceppi/ht
Grado alcolico: 13%
Acidità totale: 5.6g/L

Note degustative: Di colore rosso rubino limpido con riflessi granati, è all'olfatto ricco di sentori di frutti di bosco e viole, con note speziate e di tabacco. Un vino corposo e morbido con un tannino mai amaro ed una percepibile ed ammaliante sapidità.

Abbinamenti: Un vino che ben si presta agli abbinamenti, ottimo con primi piatti di diversa succulenza e con secondi come carni arrosto, brasati e stufati.

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi
Provincia di Caltanissetta

Tel. +393312169241 +393356873938

[e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotta.com](mailto:info@winerelaisfeudidelpisciotta.com)





Feudi
del
Pisciotto

L'ETERNO

100% Pinot Noir. Born thanks to a suggestion of the great winemaker Giacomo Tachis, who knows this noble grape variety and its amazing ability to express themselves in Sicily. With a clear character of Burgundy, it is consistent and at the same time fine and elegant. The design on the label reminds the Serpotta sculpture, whose restoration is funded also by Feudi del Pisciotto winery.



Yearly bottle production: 6.000
Grapes: 100% Pinot Nero
Vinification: in steel
Ageing: in new barrique
Type of wood: French oak
Place of production: Niscemi (CL)
Vineyards height: 270 m.a.s.l.
Type of soil: Medium mixture rich in skeleton
Growth system: Guyot
Plant density: 6.000
Alcohol content: 13%
Total acidity: 5.6g/l

Tasting notes: *Ruby red color with garnet reflections. The wine is rich to the nose hints of wild berries and violets, with hints of spice and tobacco. Full-bodied and soft with a never bitter tannins, it has a perceptible and haunting flavor.*

Pairings: *A wine that is well suited to the combination, excellent with succulent first courses and seconds as roast meats, braised meats and stews.*

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi
Provincia di Caltanissetta
Tel. +393312169241 +393356873938
e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotto.com

