

SANDE Pinot Nero Veronese IGT

Il Pinot Nero Sande nasce a fine anni '80. La bassa produttività dovuta al tipo di allevamento crea un'uva che a maturazione presenta una straordinaria concentrazione di zuccheri ed aromi. Il successivo appassimento concentra ulteriormente il pieno potenziale aromatico dei frutti creando così un vino unico nella propria categoria.

We started making our Pinot Nero Sande at the end of the 1980s. The low yield of the vineyard was due to the pruning system and gave grapes that were unbelievably concentrated in sugar and aromas. The drying process further developed the aromas of the grapes allowing us to create a wine that is unique in its category.



COLORE
Rosso rubino intenso.

COLOR
Intense ruby red.



PROFUMO
Frutta rossa matura e spezie.

AROMA
Spicy notes and ripe red fruits.



GUSTO
I tannini fini e persistenti equilibrano l'elevata alcolicità, regalando nel complesso un finale molto persistente.

TASTE
The tannins are fine and persistent and balance the high acidity. The wine has a long aftertaste.



Pinot Nero 100%



VENDEMMIA
Vendemmia manuale negli ultimi giorni di Agosto e nei primi giorni di Settembre.

HARVEST
The grapes are harvested by hand between the last few days of August and the beginning of September.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Argilloso, calcareo, leggermente in pendenza. Cordone speronato. 50 quintali per ettaro.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Clayey, chalky, slight incline. Cordon spur. 5 tonnes per hectare



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
La fermentazione avviene in botti tronco-coniche di rovere con la follatura manuale delle uve per un tempo di circa 15 giorni. Dopo la svinatura il vino viene affinato in barrique per un periodo minimo di 48 mesi in base alla stagione.

WINEMAKING TECHNIQUE
The grapes are left to ferment in conical oak casks with manual pressing down of the marcs for 15 days. After being racked on, the wine is left to age in barriques for 36 – 48 months depending on the weather conditions.



ALCOL
16.5 % by vol.

ALCOHOL CONTENT
16.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
Se la bottiglia ha già qualche anno d'affinamento, consigliamo di portarla a temperatura ambiente mezza giornata prima del consumo, stapparla qualche ora prima e servire a 18°C dopo aver fatto decantare il vino.

SERVING TEMPERATURE
If the bottle has already been aged for several years, we suggest bringing the wine to room temperature for half a day before serving. Uncork a few hours before drinking and serve at 18°C after decanting.



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml, 1.5l

FORMATS AVAILABLE
750 ml, 1.5l



GASTRONOMIA
Ideale con piatti strutturati a base di carni rosse, selvaggina da penna e da pelo e primi piatti con sughi importanti. Ottimale con formaggi stagionati. È splendido assaporato da solo a fine pasto accompagnato da un sigaro.

FOOD & WINE PAIRING
Ideal with stewed meat or rich pasta sauces, Sande also pairs well with mature cheeses. This is a wine that finishes an important meal in style and is perfect with a cigar.



MUSICA
Psychedelic Rock

MUSIC PAIRING
Psychedelic Rock



PREMI / AWARDS



ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2013	JAMES SUCKLING LUCA MARONI	93/100 97/99
2012	LUCA MARONI MUNDUS VINI BIOFACH	96/99 3° Best wine of Italy ARGENTO / SILVER
2011	LUCA MARONI	96/99 3° Best wine of Italy
2008	VERONELLI	2/3
1997	MUNDUS VINI BIOFACH	1° PREMIO / AWARD