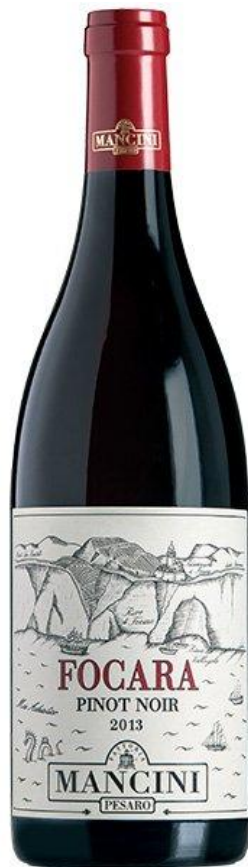


<http://www.fattoriamancini.com/vino-focara-fattoria-mancini-p5.php>



Focara

Il **FOCARA** Pinot Noir è prodotto con una tradizionale vinificazione in rosso, poi affinato in barriques per 12 mesi. La zona di Focara si è distinta negli anni per la produzione di **Pinot Nero** con forte personalità e con i tipici caratteri di questa varietà.

La qualità e la storia di questo vino sono valse nel 2000 il riconoscimento della **DOC Colli Pesaresi Focara Pinot Nero**.

Nelle migliori annate il Pinot Nero della vigna di Rive Monte viene imbottigliato separatamente con la propria **etichetta Rive**.

Denominazione	Colli Pesaresi DOC Focara Pinot Nero
Annata	2017
Zona di produzione	Vigne di Rive a Fiorenzuola di Focara - Parco Naturale del Monte San Bartolo - Comune di Pesaro distanza dalla costa: 100 - 500 m altitudine: 100/150m slm terreni: limosi, profondi, calcarei, alta componente sabbiosa
Vitigno	Pinot Nero 100%
Vendemmia	periodo: fine agosto - inizio settembre raccolta: manuale in cassetta grigliata da 15Kg raffreddamento delle cassette in vigna tramite cella frigo mobile trasporto uve: in cassetta - in cella frigo mobile
Resa media per ettaro	4500 Kg/Ha
Vinificazione	diraspapigiatura totale delle uve a 9°C macerazione a freddo prefermentativa per circa 7 giorni fermentazione in cisterna con delestage e rimontaggi per circa 15gg fermentazione in cisterna a temperatura controllata (max 30°C) fermentazione malolattica completata, svolta in barrique
Affinamento	12 mesi in barriques sulle fecce - batonage mensile - barriques Francese da 228 L (% nuove, % 2° passaggio, % 3° passaggio)

Principali dati analitici	Alcool % vol: 14 pH: Acidità totale: 5,52
Caratteristiche organolettiche	
Commercializzazione	Luglio 2017
Bottiglie prodotte	
Note	Fattoria Mancini è uno dei due soli produttori del DOC Colli Pesaresi Focara Pinot Nero

Safra 2014. Degustação Pinot Noir- Rootstock. Jantar 17/10/2018, Porcini Trattoria.