

Inconfondibile
carattere.
Che spicca,
parla,
appassiona.



maiuscolo

DENOMINAZIONE	Pinot Nero IGP Veneto
GRADAZIONE	13%
COLTIVAZIONE	Vigneti allevati con il sistema Guyot con densità di allevamento di 4200 viti per ettaro.
RESA MEDIA	140q/ha
VINIFICAZIONE	Le uve sane e mature vengono pigiate e fatte fermentare in botti di acciaio a temperatura controllata per una quindicina di giorni. Durante questo periodo vengono più volte follate sofficientemente. A fermentazione ultimata si svina ed il vino ottenuto viene lasciato riposare per alcuni mesi in piccole botti di rovere.
SENSAZIONI	Colore rosso rubino tendente al granato con profumi di more e piccole bacche rosse. Al palato è leggermente fresco, sapido, morbido, armonico.
ABBINAMENTI	Si accosta bene a carni rosse e selvaggina.
SERVIZIO	18°C

