



## pinot nero

<b>DENOMINAZIONE</b>	Pinot Nero IGT Veneto
<b>GRADAZIONE</b>	12,5%
<b>COLTIVAZIONE</b>	Vigneti allevati a cordone speronato con densità di allevamento 3.500 piante per ettaro.
<b>RESA MEDIA</b>	110q/ha
<b>VINIFICAZIONE</b>	Le uve vengono lasciate a macerare per dieci giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata, durante i quali vengono alternate pratiche di rimontaggio e follatura soffice.
<b>SENSAZIONI</b>	Vino dal colore rosso rubino acceso, con riflessi violacei, dal profumo intenso piacevolmente fruttato che ricorda le more appena raccolte. Il sapore è rotondo e appagante.
<b>ABBINAMENTI</b>	Vino ottimo con pasti a base di carne e piacevole anche fuori pasto.
<b>SERVIZIO</b>	16-18°C

