

PINOT NERO



IN VIGNA

Il Pinot nero è un vitigno considerato ai vertici dell'enologia mondiale. La vite, per esprimere al meglio le proprie caratteristiche, richiede terreni tenaci che danno una produzione contenuta ma di indubbia qualità.

IN CANTINA

Le uve, a bacca rossa, vengono vinificate in bianco, separando, in fase di pressatura, la polpa dalla buccia. La rifermentazione da origine ad un vino frizzante di altissimo pregio.

IN DEGUSTAZIONE

Vino dal colore giallo paglierino chiaro.

Al naso è delicato e persistente per le spiccate note floreali.

Il sapore è asciutto e sapido, piacevolmente vivace ed elegante; la sua acidità lo rende fresco e gli dona grande piacevolezza.

PLUS

Vino dal sapore estremamente delicato, perlage fine ed elegante.

ABBINAMENTI

Gradevolissimo come vino da aperitivo, accompagna magnificamente i più raffinati piatti di pesce, dagli antipasti alle grigliate.

Degustare a 8 °C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 11% Alc. Vol.

- Contenuto in solfiti: 130 mg/l (-44,6% limite di legge)
- Zuccheri: 4 gr/l
- Acidità: 6,2
- PH: 3,1

- Bottiglie Prodotte annue: 5000