



SACCHETTO



PINOT NERO TREVENEZIE IGT

Pinot Nero da uve del Veneto e del Friuli Venezia Giulia. Profumo invitante che ricorda la frutta rossa, i lamponi e i frutti di bosco a bacca nera. Sapore fresco e vivace, ma allo stesso tempo morbido ed elegante. Si sposa molto bene con primi piatti gustosi, carni bianche e rosse. Veramente ottimo con i formaggi. Da servire a 16-18°C.

Classificazione:	Pinot Nero Trevenezie I.G.T.
Zona d'origine:	Veneto, Friuli Venezia Giulia.
Vitigni:	Pinot Nero
Vinificazione:	Pigiadiraspatura e macerazione delle bucce fino alla fine della fermentazione, poi le vinacce vengono separate e il vino viene conservato in tini di acciaio inox.
Maturazione:	In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.
Affinamento:	In bottiglia.
Longevità:	24-36 mesi
Colore:	Rosso rubino.
Profumo:	Profumo che ricorda la frutta rossa, i lamponi e i frutti di bosco a bacca nera.
Sapore:	Sapore fresco e vivace, ma allo stesso tempo morbido ed elegante.
Gradazione alcolica:	12% Vol
Acidità totale:	5,3 - 5,5 g/l
Residuo Zuccherino:	5 - 7 g/l
Temperatura di servizio:	16 - 18 °C
Abbinamenti consigliati:	Si sposa molto bene con primi piatti gustosi, carni bianche e rosse. Veramente ottimo con i formaggi.
Riconoscimenti:	2025 - Mundus Vini Summer Tasting - Silver Medal