



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 Si sposa molto bene con primi piatti gustosi,

consigliati: carni bianche e rosse. Veramente ottimo con i

formaggi.

Riconoscimenti: 2025 - Mundus Vini Summer Tasting - Silver

Medal