



SACCHETTO



PINOT NERO IGT TREVENEZIE

Pinot Nero da uve selezionate in vigneti del Veneto e del Friuli Venezia Giulia. Profumo complesso 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 I.G.T. Trevenezie

Zona d'origine: Veneto, Friuli Venezia Giulia.

Vitigni: Pinot Nero

Vinificazione: Pigiadiraspatura e macerazione sulle vinacce a temperatura controllata, successiva fermentazione con lieviti selezionati.

Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.

Affinamento:

Longevità: 24-36 mesi

Colore: Rosso rubino.

Profumo: Profumo vinoso, 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: 12,5% 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.