



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.