



PINOT NERO

ANNO	Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOP
TIPOLOGIA	Rosso Fermo
UVE	Pinot nero
VINIFICAZIONE	Macerazione di tre o quattro giorni a temperatura controllata. Dopo la svinatura completa la fermentazione in serbatoi d'acciaio termocondizionati
CARATTERISTICHE	Si presenta con un color rosso rubino tenue, al naso sentori fruttati con ricordi di frutta rossa e note speziate. Al palato risulta elegante ed equilibrato
ABBINAMENTI	Primi piatti saporiti, paste ripiene e carni grigliate
SERVIZIO	16-18° C.
NOTE TECNICHE	Alcol: 12,5%

