



La Versa

PINOT NERO

DENOMINAZIONE

Pinot nero dell'O.P. DOP

UVE

Pinot Nero

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono poste in serbatoi di acciaio dove sostano per 48 ore a 15° al fine di agevolare la diffusione di aromi e proteggere il delicato colore. A seguire viene condotta la macerazione per 4/6 giorni ad una temperatura massima di 25°C al fine di preservare la componente fruttata.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino tenue con trame granata. Profumo elegante ampio, sentori di piccoli frutti rossi, il ribes-cassis e aromi di sottobosco, seguono sfumature speziate di pepe rosa e sensazioni balsamiche in chiusura. Elegante, seducente di sapore morbido avvolgente, complesso di pregiata persistenza e lunghezza gustativa.

ABBINAMENTI

Salumi freschi, formaggi a pasta semidura, cacciagione da piuma, crostacei grigliati, ragu' di carni bianche, tagliolini.

SERVIZIO

16-18°C

NOTE TECNICHE

Alcol: 14 %

