

DENOMINAZIONE	Pinot nero dell'Oltrepò Pavese DOP
TIPOLOGIA	Rosso fermo
UVE	Pinot Nero - Vinificato in rosso
VINIFICAZIONE	Macerazione di tre, o quattro giorni a temperatura controllata. Dopo la svinatura completa la fermentazione in serbatoi d'acciaio termo condizionati.
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 %

