

# PINOT NERO



Collocazione  
del vigneto: le colline breganzesi

---

Giacitura  
e tipo terreno: colline vulcaniche e tufacee

---

Varietà di uva: 100% Pinot Nero

---

Cure nella  
preparazione: fermentazione in tini di acciaio  
e fermentazione malo lattica  
spontanea

---

Affinamento: in vasche di acciaio per dodici mesi

---

Agli occhi: colore rosso rubino scarico,  
tipico della varietà

Al naso: profumo fine ed elegante  
con note leggermente speziate

In bocca: in bocca è equilibrato, asciutto  
e di buona struttura, con aromi  
delicati e sottili di piccoli frutti rossi.

Si abbina a piatti saporiti, paste  
ripiene e al forno, salumi  
e formaggi di media stagionatura.