Altura

Varietà

100%
Pinot Nero

Dettagli

Collocazione del vigneto:
Area DOC Breganze

Vinificazione:
Raccolta manuale dei grappoli. La vinificazione in piccoli tini di acciaio con quattro follature al giorno

Affinamento:
In barrique di rovere francese nuove per un anno.

Produzione:
3000 bottiglie da 750 ml
Prodotto solo nelle annate in cui le condizioni climatiche sono particolarmente favorevoli a quest'uva e il nostro Pinot Nero ha una marcia in più.

Note organolettiche

Rosso rubino scarico

Equilibrato, aciutto e corposo, di buona struttura, con aromi delicati e sottili di piccoli frutti rossi.

Profumo fruttato, fine ed elegante.

Piatti saporiti, paste ripiene e al forno, salumi e formaggi di media stagionatura