Pinot Nero

Varietà

100%
Pinot Nero

Dettagli

Collocazione del vigneto:
le colline breganzesi

Giacitura e tipo terreno:
colline vulcaniche e tufacee

Cura nella preparazione:
fermentazione in tini di acciaio e fermentazione malolattica spontanea

Affinamento:
in vasche di acciaio per dodici mesi

Note organolettiche

Colore rosso rubino scarico, tipico della varietà

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

Profumo fine ed elegante con note leggermente speziate

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