

# Pinot Nero

delle Venezie IGT



**Classificazione:** Pinot nero IGT delle Venezie

**Provenienza:** Cessalto

**Uve:** 100% Pinot Nero

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Resa massima per ettaro:** 80 q.li per ettaro

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** pigiatura e macerazione di 8 giorni a freddo

**Maturazione:** in barrique per 18 mesi poi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 13 % vol.

**Vista:** rosso rubino scarico con riflessi granati

**Olfatto:** elegante pietra focaia con sentori di tabacco, sottobosco e pepe nero

**Gusto:** intenso, appagante e molto persistente

**Abbinamenti:** vino la cui eleganza si unisce alla perfezione con moltissime pietanze, dal pesce strutturato al filetto alla griglia, sino ad arrivare a piatti a base di tartufo.

## Formati disponibili



**0,75 l**