

PINOT NERO

IGT DELLE DOLOMITI

ZONA DI PRODUZIONE: FELTRE loc. Vignui – altitudine 580m/slm

UVE: PINOT NERO

RESA PER ETTARO: 40 q./ha

VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna

AFFINAMENTO: 24 mesi in botte di rovere francese e 16mesi di maturazione in bottiglia

GRADO ALCOLICO: mediamente sui 13%

DESCRIZIONE DEL VINO: All'olfatto violetta e peonia si fondono con sentori di fragoline, erbe di campo falciate e un ricordo di vaniglia. Sorso gradevole ed equilibrato con nota pepata in chiusura.

COLORE DEL VINO: Rubino limpido quasi brillante.

ABBINAMENTO: si consiglia con carni arrosto, brasato con funghi, agnello al forno, e filetto alle erbe. Ottimo in accompagnamento a salumi e formaggi freschi o di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

