

Pinot Nero

Varietà



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