PINOT NOIR IGT VENETO



Descrizione: Questo vino ha un colore rosso rubino trasparente e brillante, dal profumo sapido, fruttato ed accattivante tipico del vitigno. Generoso e raffinato, ottenuto da uve di Pinot Noir in purezza, esprime un corpo ed una struttura importante sia per eleganza che per finezza, supportato da una tannicità adeguata, vellutata e mai invasiva al palato.

Vitigno: Pinot Noir 100%

Vinificazione: Le uve vengono raccolte manualmente a perfetta maturazione per ottenere la massima espressione aromatica dalla bacca. Vinificato in acciaio a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati.

Caratteristiche Analitiche:

Gradazione Alcolica: 13,00% Vol.

Acidità Totale: 5,4 g/l

Abbinamenti Consigliati: Si sposa alla perfezione con piatti di carne magra, pollame nobile, primi piatti a base di funghi, cacciagione leggera e formaggi a media stagionatura.

Nota: Le caratteristiche tecniche e i dati analitici accessori possono essere soggetti a variazioni a seconda dell annata.