



CARATTERISTICHE

Denominazione: Veneto, Indicazione Geografica Tipica

Vitigno: 100% Pinot Nero

Zona di produzione: Veneto, Verona, Valle d'Alpone

Anno di vendemmia: 2013

Vinificazione: Fermentazione in acciaio per circa 10 giorni.

Affinamento: In botte di rovere di 40 hl per 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso ciliegia. Aromi di frutti rossi selvatici con note finali di caco. Di media struttura, morbido con tanninicità ben bilanciata e ricca mineralità.

Abbinamento: Si abbina bene a carni bianche e pesce alla griglia.

Produzione: 7000 bottiglie (750ml)

Chiusura: Tappo sughero

Temperatura di servizio: 18-20°C

Gradazione alcolica: 12,5%

Zuccheri: 2g/l

Data di rilascio: Marzo 2014

Acidità totale: 5,5g/l

Estratto netto: 23g/l

Resa per ettaro: 90 hl

Sistema di allevamento: Spalliera guyot con 7000 viti per ettaro

Bicchieri: Vino rosso giovane

FEATURES

Denomination: Veneto Region, Typical Geographical Indication

Varietal: 100% Pinot Noir

Production zone: Veneto, Verona, Alpone Valley

Vintage: 2013

Vinification: Fermentation in stainless steel for about 10 days.

Maturation: Aging in oak 40 hl barrels for 6 months.

Tasting notes: Red cherry colour. Aromas of red-berry fruits with notes of cacao. A well-structured wine with balanced tannins and great minerality.

Food pairing: White meat or grilled fish.

Production: 7000 bottles (750ml)

Closure: cork

Serving temperature: 18-20°C

Alcohol: 12,5%

Residual sugar: 2g/l

Release date: March 2014

Total acidity: 5,5g/l

Net extract: 23g/g

Yield per hectare: 90 hl

Training system: Guyot trellis system with 7000 vines per hectare

Suggested glass: Young red wine