



**COLLIO**

D.O.C.

## Pinot Nero

**PRODOTTO CON UVE** 100% Pinot nero

**ANNATA DI PRODUZIONE** 2018

**POSTO IN COMMERCIO** Gennaio 2020

**TIPO DI TERRENO** Marnoso arenario

**ALLEVAMENTO** Guyot

**ESPOSIZIONE** Sud-Est, 150m SLM

**FERMENTAZIONE** Spontanea con lieviti indigeni in tini di legno

**AFFINAMENTO** 60% tonneau 2° passaggio, 40% barrique nuove per 10 mesi, rovere francese non tostato

**TENORE IN ALCOL** 12,50% vol

**ACIDITÀ** 4,7 g/L

**LONGEVITÀ** 8-10 years

## Note Organolettiche

Vino dal colore rosso rubino brillante. Al profumo, frutti rossi – marasca, mora di rovo – ben si sposano a note speziate, di pepe bianco e cannella, e a sfumature di rosa canina e petalo di rosa appassita. Il gusto è dominato dai frutti rossi, soprattutto susina, e dalla bella freschezza. Un vino di grande eleganza.

## Abbinamenti

Questo pinot nero si adatta perfettamente a primi piatti a base di funghi e tagliolini al tartufo. Valorizza piatti saporiti a base di pollame e selvaggina da piuma, ma anche una tagliata di tonno alla griglia. Ottimo su salumi d'eccellenza quali prosciutto crudo stagionato, culatello, capocollo.



PRODOTTO BIOLOGICO  
IT BIO 021  
AGRICOLTURA ITALIA



NOTE

---

---

---

---

---