

I TIPICI



AI GALLI



## PINOT NERO VENETO

Indicazione Geografica Tipica

**TIPOLOGIA:** Vino rosso fermo

**UVE:** Pinot Nero 100%

**PROVENIENZA:** Pramaggiore, vigneti di proprietà

**ALTITUDINE:** 25-40 m s.l.m.

**TIPOLOGIA DI TERRENO:** Medio impasto, argilloso

**METODO DI ALLEVAMENTO:** Sylvoz

**VINIFICAZIONE:** Ottenuto dalla vinificazione in rosso delle uve Pinot Nero. La fermentazione avviene a contatto con le proprie bucce in serbatoi di acciaio per un periodo di 8-10 giorni, alla temperatura controllata di 24-26 °C, con l'ausilio di lieviti altamente selezionati. Dopo la svinatura il vino riposa in serbatoi di acciaio sino al momento dell'imbottigliamento.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore rosso intenso da giovane, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo marcato, caratteristico, delicato che ricorda il lampone ed i frutti di bosco in genere. Gusto asciutto, leggermente aromatico, gradevole nel suo equilibrio tra acidità e tannino elegante.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Accompagna tradizionalmente carni bianche o rosse ed i formaggi stagionati. Ottimo in gioventù, per le sue doti di delicatezza e gentilezza, ad alcuni piatti, primi e secondi a base di pesce.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% Vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 °C

**CONSERVAZIONE:** 2/3 anni

**BTG PER CARTONE:** 6, 12

**FORMATO:** 75 cl

### Codici di riciclaggio

BOTTIGLIA  GL VETRO UVAG	CAPSULA  C/PVC PVC	TAPPO  FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)		ORGANICO

AI GALLI