

Stema

Pinot Nero Veneto IGT

SYMBOL

PROCESSO PRODUTTIVO

Macerazione del pigiato con piccola percentuale di uva intera per 12 giorni. Rimontaggi frequenti nei primi giorni di macerazione, ridotti a due nell'ultima settimana. Maturazione per 12 mesi in acciaio e successivo affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino con riflessi granati; profumo ampio e fruttato che ricorda la ciliegia; note speziate. Elegante al gusto, di buon equilibrio e persistenza. Servire ad una temperatura di 18° C con l'avvertenza di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.

ABBINAMENTI

Ottimo con primi piatti particolarmente saporiti. Compagno ideale di tutte le carni cotte alla griglia.

VINIFICATION

Maceration of the crushed grapes with a small percentage of whole grapes for 12 days. Frequent pumping over in the first days of maceration, reduced to two in the last week. Maturation for 12 months in steel and subsequent refinement in the bottle.

CHARACTERISTICS

Ruby red color with garnet reflections; full bouquet and fruity aroma reminiscent of cherry; spicy notes. Elegant to the taste, with good balance and persistence. Serve at a temperature of 18° C with the warning to uncork the bottle one hour before consumption.

PAIRING

Excellent with particularly tasty first courses. Ideal companion for all grilled meats.



GRADO: 13% VOL
ZUCCHERI RESIDUI: 3 G/L
ACIDITÀ: 5.2 G/L



VENETO
COLLI EUGANEI



PINOT NERO