

PINOT NERO

giovane

IGT del Veneto

Giovane.
Ma non fatelo
aspettare.

Giovane perché non si è fermato a riposare in botte. Giovane perché si può consumare subito. Giovane perché lo vediamo crescere in fretta.



Zona e comune di produzione: Montello - Nervesa della Battaglia (TV)

Uve: 100% Pinot Nero

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dell'impianto: 6/6.300 v/ha

Epoca della vendemmia: fine agosto, primi di settembre

Affinamento in acciaio: almeno 6 mesi

Immissione nel mercato: almeno 11 mesi dalla vendemmia

Grado alcolico: 13% Vol

Rosso rubino. Vivace. Conquista per la sua semplicità e per l'invitante fresco bouquet di piccoli frutti e fiori rossi. Affinato solo in acciaio, presenta uno straordinario equilibrio tra la concentrazione degli aromi, i tannini dolci, la frutta e la vibrante acidità.

Abbinamento: tagliatelle con i porcini freschi, carni bianche di buona aromaticità, quali agnello, capretto, coniglio; consigliato anche su tagliata di tonno, formaggi freschi e cremosi, caprini freschi.