



Pinot Nero 2015 DOC

Rubinrote Farbe, ausgeprägtes Bouquet, das an Waldfrüchte, Veilchen und Gewürze erinnert. Im Gaumen präsentiert er sich mit viel seidigem Tanin und Eleganz und hat einen lang anhaltenden, weichen Abgang,
Empfohlene Speisen: passt hervorragend zu weißem als auch zu rotem Fleisch und zu Käse.

Lese: September 2015

Bereitung: traditionelle Maischegärung im Edelstahlfass mit schonender Umwälzung der Traubenhülsen für 5 Tage und anschließender Mazeration von 15-20 Tagen. Reifung und Ausbau im Eichenfass für ca. 18 Monate.

Alkohol: 13,5 % Vol. - **Abfüllung:** September 2017

Pinot Nero 2015 DOC

Colore rosso rubino, bouquet che ricorda i frutti di bosco, le viole e spezie. In bocca risulta pieno con una trama tanica importante e nobile. Retrogusto morbido e persistente dove si ritrovano le spezie precedentemente riscontrate al naso.

Abbinamento: accompagna sia carne bianca che rossa e formaggi.

Vendemmia: settembre 2015

Vinificazione: fermentazione tradizionale sulle bucce con rimontaggi per 5 giorni, macerazione di ca. 15 – 20 giorni, malo lattica svolta, maturazione e affinamento in botti di rovere per ca. 18 mesi.

Alcool: 13,5% vol. - **imbottigliato:** settembre 2017