



PINOT NERO

Grado alcolico: 12,00% in Vol.

Residuo zuccherino: 6 gr/l

Acidità totale: 5,50 gr/l

PH: 3,40

Vinificazione:

Breve sosta sulle vinacce

Vigneto: Pinot Nero

Zona produzione: Pravidomini (PN)

Resa ettaro: 120 q/ha

Sesto d'impianto: 270 x 90

Sistema di allevamento: Sylvoz

Il Pinot Nero è un tipico vitigno della Borgogna che negli ultimi anni sempre più si sta diffondendo nei territori del Triveneto. Pianta molto delicata durante tutto il suo ciclo vegetativo, è tra le prime ad essere vendemmiate nonostante sia una varietà a bacca rossa, generalmente più tardive. Colore rosso rubino brillante, profumo fruttato e speziato. Al palato è fresco, raffinato e dal gusto persistente.

Si abbina perfettamente a primi e secondi piatti di carni leggere.

Da servire alla temperatura di 16-18 gradi.