



Antico vitigno della Borgogna.

L'uva viene selezionata e raccolta tardivamente.

La macerazione dura 10-12 gg.

Il vino viene invecchiato per due anni in barrique di rovere francese, a cui segue un affinamento in bottiglia.

Pinot nero

SCHEDA ORGANOLETTICA:

COLORE: rosso rubino scarico, riflessi granati

PROFUMO: intenso ma delicato, frutti rossi

SAPORE: delicato, sentori di ribes, gradevole, vellutato.

ALCOOL: 13 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,0 g/l

CONSUMAZIONE: a 18 – 20°C

ABBINAMENTI: risotti con ragù di carne, brasati, formaggi duri o semiduri, risotti ai funghi, arrostiti delicati, capriolo al forno.