


Pinot Nero

Collio D.o.c.



 **Varieta'**
Pinot Nero

 **Vinificazione:**
tecnica della macerazione in rosso alla temperatura controllata da +20° a +25° C per un periodo di 8-10 giorni.
Affinamento in tini di legno.

 **Note Degustative**

Visivo:

intenso profumo di ciliegie e frutti di bosco maturi.

Olfattivo:

al palato è pieno e fruttato. L'alcolicità è ben bilanciata dalla giusta acidità.

Gustativo:

vino deciso ed elegante, caldo armonico ed equilibrato, lascia in bocca un retrogusto di confettura ai frutti di bosco.



Abbinamenti:

si accompagna a carni rosse, arrostiti e maiale allo spiedo, formaggi stagionali saporiti.

 18-20°C  750 ml  13% vol.  4/6 anni

Consiglio

Evitare che la bottiglia subisca sbalzi di temperatura eccessivi.



Cantina e Vigneti
CA' RONESCA



www.caronesca.it



cantina@caronesca.it



+39 0481 60034



Loc. Lonzano - Casali Zorutti
34070 Dolegna del Collio
(GO)