

PINOT NOIR TREVENEZIE

Indicazione Geografica Tipica



DESCRIZIONE:

Questo Pinot Noir è stato vinificato in vasche di acciaio per preservarne la freschezza dell'uva. Il risultato è un colore rosso rubino accompagnato da un'elegante bouquet di ribes nero e da un delicato profumo di ciliegia.

Il suo sapore secco e sapido è avvolto da morbidi tannini e la sua nota di erbe fresche delizia il palato ed invita a berne un altro sorso.

ABBINAMENTI:

Si abbina bene con pollo arrosto, carré di agnello, filetto di carpaccio. Arrosto di maiale con le erbe e finocchio. Pollo o tacchino, salsicce, ideale per risotto ai funghi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 - 16° C

DENOMINAZIONE: IGT

REGIONE: Veneto - Friuli Venezia Giulia - Trento province

UVAGGIO: Pinot Noir

VINIFICAZIONE: in stainless steel tanks

ALCOOL: 13 %

ACIDITÀ: 5.5 gr/l

ZUCCHERI RESIDUI: 6 gr/l