

---

PINOT NERO EMILIA I.G.T.

---



*Composizione Ampelografica:*

100% Pinot Nero

*Sesti di impianto:*

4000 Piante/Ha

*Gestione della vite :*

Guyot semplice.

*Resa uva :*

70/90 Q.li/Ha

*Tecnologia di produzione:*

Dopo una macerazione prefermentativa a freddo fermenta ad una temperatura di 23°C per 10 giorni, per esaltare i suoi aromi freschi e fruttati.

*Colore:*

Rosso rubino brillante.

*Sapore:*

Fruttato, morbido, di buon corpo.

*Profumo:*

Particolarmente varietale, offre sentori persistenti di marasca e confettura di frutti rossi.

*Gradi alcolici:*

11,5% vol

*Temperatura di servizio :*

18°C

*Abbinamenti gastronomici :*

Minestre, zuppe, carni bianche, selvaggina, patè, formaggi di media stagionatura.

*Bottiglia :*

Bordolese 0,75 litri.