



PINOT NERO vin. bianco O.P. doc

VITIGNO: Pinot Nero 100%.

VENDEMMIA: a giusta maturazione (ultima settimana di agosto - prima settimana di settembre).

VINIFICAZIONE: : pressatura soffice, chiarifica statica a 10°C, seguito da fermentazione a temperatura controllata. La seconda fermentazione avviene in autoclave.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO:

alcool	11,5%
acidità totale	6-6,5 g/l
pH	3,15

DEGUSTAZIONE: colore paglierino con riflessi luminosi. Sottile all'olfatto, delicato, profumi floreali e fruttati. Al gusto si presenta fresco, elegante con buona persistenza aromatica.

GRADO ALCOLICO: 11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: come aperitivo, accompagna piatti delicati di pesce.