



PINOT NOIR

Veneto Rosso IGT



DENOMINAZIONE Veneto Rosso
Denominazione Geografica Tipica

VITIGNO Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE Roncà, Verona, Val d'Alpone

RESA PER ETTARO 90 hl

**SISTEMA
DI ALLEVAMENTO** Spalliera Guyot con 7000 viti
per ettaro

VENDEMMIA Manuale in cassetta

VINIFICAZIONE Fermentazione in acciaio per
circa 10 giorni.

AFFINAMENTO In botte di rovere di 40 hl per
6 mesi.

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE** Colore rosso ciliegia. Aromi di
frutti rossi selvatici, di media
struttura, morbido leggermente
tannico e con una buona
sapidità.

ABBINAMENTO Si abbina bene a carni bianche e
pesce alla griglia.

PRODUZIONE 20.000 bottiglie (750ml)

GRADAZIONE ALCOLICA 12%

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO** 18-20°C