

Pinot Nero

I FERRETTI



Pinot Nero ist ein weltweit bekannter Wein. Er wird aus einer roten Traubensorte bereitet, die sowohl im Anbau als auch in der Weinbereitung extrem schwierig ist und seit jeher für große Weine der Spitzenklasse steht.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Sortentypisches blasses Rubinrot. Das Bouquet zeichnet sich durch fruchtige Aromen von roten Früchten, Kirschen und Himbeeren mit einer tiefen Note von weißem Pfeffer im Hintergrund aus. Im Geschmack hat dieser Wein eine entschiedene und elegante Struktur, milde Tannine und eine angenehme Würze.

SERVIERVORSCHLAG

Gemischtes Kochfleisch und gebratenes oder gegrilltes Fleisch. Ideal zu Aufschnitt und Käse mit mittlerer Reife.

REBSORTEN

100% Pinot Nero

REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTEN

5.500

WEINBEREITUNG

Etwa 10 Tage Maischegärung bei 22-24°C.

AUSBAU

Etwa 12 Monate in 500 l-Tonneau-Fässern, danach etwa 6 Monate imahltank.

REIFUNG

Weitere 4-6 Monate in der Flasche.

SERVIERTEMPERATUR

16°-18°C