

Pinot Nero

I FERRETTI



Il Pinot Nero è un vino famoso in tutto il mondo. Prodotto con un'uva a bacca rossa, estremamente difficile sia nella coltivazione sia nella vinificazione, è da sempre considerato sinonimo di vini di grande classe.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino scarico tipico della varietà. Al naso si caratterizza per gli aromi di frutta a bacca rossa, ciliegie e lamponi con una nota di pepe bianco sullo sfondo. Al palato ha una struttura decisa ed elegante, delicati tannini e piacevole sapidità.

ABBINAMENTO

Bolliti misti e carni asciutte. Ottimo con i salumi e con formaggi a media stagionatura.

VARIETÀ DELLE UVE

100% Pinot Nero

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

CEPPI AD ETTARO

5.500

VINIFICAZIONE

Fermentazione con le bucce a 22-24°C per circa 10 giorni.

ÉLEVAGE

In Tonneaux da 500 litri per circa 12 mesi e successivamente per 6 mesi in acciaio.

AFFINAMENTO

In bottiglia per ulteriori 4-6 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C