

Pinot Nero DOC

Varietà: Pinot Nero

Zona di coltivazione: Siti caldi e ben ventilati tra i 500 e 750 m s.l.m. al Renon e a Laitago

Vendemmia: settembre

Vinificazione: Il mosto viene fermentato in acciaio, una parte matura per breve tempo in botti di rovere

Caratteristiche: **Colore:** rosso rubino

Sentore: fruttato e florale, di ciliege, lamponi, prugne, viole; leggera nota di liquirizia e spezie

Sapore: fruttato, vellutato, di media struttura e tannicità

Abbinamento: con carne di manzo, selvaggina da piuma e formaggi semistagionati

