

pinot nero

IGT TREVENEZIE



| | |
|---------------|---|
| Denominazione | IGT Trevenezie |
| Colore | Rosso rubino intenso |
| Profumo | Fruttato, con sentori di mirtilli e frutti rossi maturi, impreziosito da eleganti note legnose e di vaniglia. |
| Sapore | Tannini morbidi, struttura importante, rotondo e persistente. |

DATI AGRONOMICI

| | |
|--------------------|---|
| Vitigno principale | Pinot Nero |
| Zona di produzione | Veneto/Friuli Venezia Giulia |
| Altitudine | 30/50 metri s.l.m. |
| Tipo di suolo | Argilloso, sabbioso, ricco di sostanza organica |
| Vendemmia | Settembre |

DATI ENOLOGICI

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Macerazione | Circa 20/25 giorni |
| Fermentazione malolattica | Dopo la svinatura |

DATI ANALITICI

| | |
|------------------------|-------------|
| Acidità totale (g/l) | 5.30 ÷ 5.50 |
| Ph | 3.50 ÷ 3.70 |
| Zuccheri residui (g/l) | 3 ÷ 4 |
| Alcol | 12.5% vol |

ALTRI DATI

| | |
|-------------------------|---|
| Abbinamento | Perfetto con carni arrosto o alla griglia e formaggi semistagionati |
| Temperatura di servizio | 18-20° C |
| Conservazione | In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore. |

SCAN QR CODE
Lista ingredienti
Dichiarazione nutrizionale
Etichetta ambientale

