

RED WINE



PINOT NERO

Questo vino è estremamente legato al suolo in cui è piantato.

Le viti hanno 30 anni e quindi hanno già la capacità di valorizzare le grandi caratteristiche di questo terroir unico.

Le uve, completamente diraspate, fermentano in vasche di acciaio per 14 giorni circa, in seguito il vino viene affinato per 6 mesi nello stesso contenitore.

DENOMINAZIONE



PINOT NERO IGT PROVINCIA DI PAVIA

VARIETÀ UVE



100% PINOT NERO

AREA DI PRODUZIONE



LOMBARDIA - OLTREPÒ PAVESE

TEMPERATURA DI SERVIZIO



14-16°C

COLORE



ROSSO RUBINO



GRADO ALCOLICO



12,5% VOL

FORMATO LATTINA



250 ML - 2 BICCHIERI

BEVA (CAN)