



**CARATTERISTICHE**

Il pinot nero si presenta di color rosso rubino con una vivacità che colpisce.

Bouquet seducente con sentori di piccoli frutti rossi di bosco ma anche ciliegie mature; note speziate e cuoio completano le sensazioni che si ritrovano anche al palato.

Tannini eleganti ed avvolgenti arricchiscono il piacere al gusto.

**VITIGNO:** Pinot Nero 100%

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA:** versante a sud della sella compresa tra il monte Loncina ed il monte Brusà, nel cuore dei Colli Euganei

**PERIODO DI VENDEMMIA:** settembre, prediligendo per la raccolta le prime ore del giorno

**VINIFICAZIONE:** le uve di pinot nero vengono vinificate in rosso con macerazione di 5-7 gg a temperatura controllata di 25-28°C.

La successiva svinatura porta il vino a riposare in botti di legno per maturare lentamente e raggiungere il periodo ottimale per l'imbottigliamento

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 5 g/L

**ALCOOL:** 13% vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18° C

**FORMATI DISPONIBILI:** 0,75 L