



## **Pinot Nero**

### **Marca Trevigiana IGT**

13% vol.

Il colore assume tonalità rosso rubino scarico che evolvono con la maturazione in rosso granato. Il profumo è fresco e intenso con note di frutta rossa, come ciliegia, fragola, uva spina e qualche nota speziata. Il gusto ricorda aromi vegetali, ma anche ciliegia e lampone. Si accosta pregevolmente a carne, pesce e formaggi regionali.

#### **SCHEDA TECNICA**

Zona di Produzione:	Marca Trevigiana
Vitigno:	Pinot Nero 100%
Vendemmia:	Fine settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Vinificazione in rosso per 8-10 giorni, vari travasi
Affinamento:	Minimo 180 giorni in acciaio e in parte in bottiglia
Forma di Allevamento:	Sylvoz
Resa per HA:	90 q.

#### **CARATTERISTICHE ANALITICHE**

Residuo Zuccherino:	6 g/l
Acidità Totale:	6,10 g/l
Estratto secco:	28 g/l

#### **CONFEZIONE**

Bottiglia 0,75 L in cartoni da n. 6 bottiglie