

## PINOT NERO

IGT del Veneto

Non  
fate lo  
aspettare.

Non si è fermato a riposare in botte e si può consumare subito.  
È un vino che sa crescere.



**Zona e comune di produzione:** Montello - Nervesa della Battaglia

**Uve:** 100% Pinot Nero

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità dell'impianto:** 6/6.300 v/ha

**Epoca della vendemmia:** fine agosto, primi di settembre

**Maturazione in acciaio:** almeno 6 mesi

**Immissione nel mercato:** 8-10 mesi dalla vendemmia

**Grado alcolico:** 13% Vol

**Rosso rubino.** Vivace. Conquista per la sua semplicità e per l'invitante fresco bouquet di piccoli frutti e fiori rossi. Affinato solo in acciaio, presenta uno straordinario equilibrio tra la concentrazione degli aromi, i tannini dolci, la frutta e la vibrante acidità.

**Abbinamento:** tagliatelle con i porcini freschi, carni bianche di buona aromaticità, quali agnello, capretto, coniglio; consigliato anche su tagliata di tonno, formaggi freschi e cremosi, caprini freschi.