

PINOT NOIR TREVENEZIE IGT 2017

CARATTERISTICHE

Denominazione: TreVenezie IGT

Vitigno: 100% Pinot Nero

Zona di produzione: Veneto and Friuli

Vinificazione: Fermentazione in acciaio per circa 10 giorni.

Affinamento: In botte di rovere di 40 hl per 10 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso ciliegia. Aromi di frutti rossi selvatici con note finali di cacao. Di media struttura, morbido con tannicità ben bilanciata e ricca mineralità.

Abbinamento: Si abbina bene a carni bianche e pesce alla griglia.

Produzione: 8000 bottiglie (750ml)

Chiusura: Tappo sughero

Temperatura di servizio: 16-18°C

Gradazione alcolica: 13,5%

Acidità totale: 5,35g/l

Resa per ettaro: 90 hl

Bicchieri: Vino rosso giovane

Data di rilascio: Luglio 2018

Zuccheri: 4,0 g/l

Estratto netto: 28,8 g/l



FEATURES

Denomination: TreVenezie IGT

Varietal: 100% Pinot Noir

Production zone: Veneto and Friuli

Vinification: Fermentation in stainless steel for about 10 days.

Maturation: Aging in oak 40 hl barrels for 10 months.

Tasting notes: Red cherry colour. Aromas of red-berry fruits with notes of cacao. A well-structured wine with balanced tannins and great minerality.

Food pairing: White meat or grilled fish.

Production: 8000 bottles (750ml)

Closure: cork

Serving temperature: 16-18°C

Alcohol: 13,0%

Total acidity: 5,35g/l

Yield per hectare: 90 hl

Suggested glass: Young red wine

Release date: Luglio 2018

Residual sugar: 4,0 g/l

Net extract: 28,8 g/Lt

