



PINOT NERO "PRENDO" 2022



VITIGNO

100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia, le uve fermentano a temperatura controllata di 26°C in serbatoi di inox. Dopo la fermentazione segue la maturazione in botte grande di legno.

DEGUSTAZIONE

Rotondo e vellutato, ben strutturato ed elegante con tannini eleganti; aromi delicati, al naso assai fruttato.

ABBINAMENTI

Carne grigliata, arrosto e selvaggina o formaggio.

DENOMINAZIONE

Vigneti delle Dolomiti IGT

Alcool: 12,50 % Vol.

Acidità: 5,1 g/L

Zucchero residuo: 2,6 g/L

Bottiglie da: 0,75l