



PINOT NERO

CENTA

Di Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

da uve dei vigneti sulle colline ad un'altitudine di 450 metri a Castel Madruzzo.

VITIGNO

PINOT NERO 100%. Clone di Pinot Nero francese con grappolo spargolo e una bassissima resa per ettaro.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

macerazione tradizionale delle bucce, fermentazione a temperatura controllata con follature in taniche di acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: *rosso rubino*

PROFUMO: *fruttato, con sentori particolarmente marcati di ciliegia selvatica e ribes nero*

GUSTO: *sapido, morbido e aromatico, con un fondo piacevolmente amarognolo*

GRADAZIONE: *13% VOL.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

minestre, carni bianche e rosse, si esalta particolarmente con il bollito misto. Possibile abbinamento anche con pietanze a base di pesce

CONSERVAZIONE E DURATA

si beve piacevolmente nell'annata, si conserva due anni

COMMENTI

"..qui il frutto di bosco di bosco varietale è davvero di morbidezza e bagliore esemplare." Luca Maroni