



SARTORI



Pinot Nero Trevenezie IGT

Classificazione

Indicazione geografica tipica

Provenienza

Vigneti delle migliori zone delle Venezia.

Composizione suolo

Terreni alluvionali

Uve

100% Pinot Nero

Pigiatura soffice con macerazione di 8 giorni e fermentazione a temperatura controllata.

Caratteristiche

Dal bel colore rosso brillante con sfumature granate, profumo caratteristico con ricordi di piccoli frutti, ha sapore gradevole con retrogusto piacevolmente amarognolo.

Abbinamenti

Ideale abbinamento di tutti i primi piatti saporiti.

Codice articolo

750 ml PNTVB06VMU