

# Lo Triolet Pinot Noir

Risotti a base di formaggio e erbe di campo, carne di agnello.

## Vitigni

Pinot Noir

## Vinificazione

Pigiatura delle uve appena raccolte. Temperatura di fermentazione 23°C.  
Durata della macerazione 7-10 giorni con rimontaggi quotidiani. Affinamento di 10 mesi 70% in acciaio e 30% in barriques.

## Vista

Rosso rubino

## Olfatto

Fruttato, persistente e floreale

## Gusto

Secco, fresco, con leggero retrogusto di mandorle e presenza di tannini eleganti