

## Langhe Pinot Nero

Gr. Alcolica: 13,5-14,5% vol alc.

Uvaggio: Pinot Nero

Vigneto: Neive, Cascina Le Doti, nord-est

Altitudine: 300 m a.s.l.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati, con 7 giorni di macerazione.

Affinamento in botte (da 700l) di legno di rovere di slavia per 12 mesi e 6 in bottiglia.

Colore: rosso scuro e intenso

Naso: intenso e delicato, con frutti rossi e viola.

Bocca: elegante, bilanciato con buona acidità

Abbinamento: carni rosse, formaggio e cibo speziato.

