



LANGHE "Pino Nero" D.O.C.

VITIGNO: 100% Pinot Nero

VIGNETO: nel comune di Castellinaldo (nord-ovest, 240m s.l.m.)

ANNO D'IMPIANTO: 1998

VINIFICAZIONE: macerazione con le proprie bucce per 7 giorni a 26°C

MATURAZIONE: 12 mesi in barriques di rovere francese e in bottiglia per 6 mesi

RESA ETTARO: 50 hl/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino, profumi di ribes e lamponi, freschezza e grande bevibilità

ABBINAMENTI: a tutto pasto con piatti di carne e pesce

TEMPERATURA: 14°C - 57°F

CAPACITA' BOTTIGLIE: 0,75l

LANGHE "Pino Nero" D.O.C.

VINE: 100% Pinot Nero

VINEYARD: in the borough of Castellinaldo (north-west, 240m a.m.s.l.)

YEAR PLANTED: 1998

VINIFICATION: maceration in its own skins for 7 days at 26°C

AGEING: 12 month in barriques of French oak and in bottles for 6 months

YEALD PER HECTARE: 50 hl/ha

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: ruby red colour, bouquet of red currant and raspberries, great freshness and drinkability.

FOOD PAIRING: goes well with fish and meat dishes TO BE

SERVED AT 14°C - 57°F

BOTTLES: 0,75l