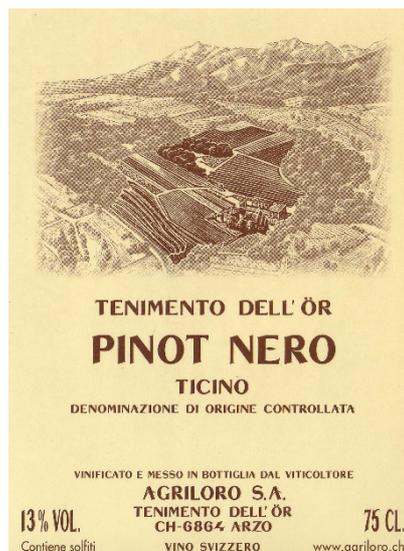


PINOT NERO

Ticino

Denominazione di Origine Controllata



Provenienza	<i>Tenimento dell'Ör ad Arzo</i>
Vitigno	<i>Pinot Nero</i>
Colore	<i>Rosso ciliegia tendente al rubino.</i>
Profumo	<i>Intenso e varietale, fine e fragrante, leggermente vanigliato.</i>
Sapore	<i>Armonico ed equilibrato, delicato e ricco di aromi varietali, sostenuto da morbidi tannini. Lungo e sapido.</i>
Invecchiamento	<i>Oltre 8 anni</i>
Grado alcolico	<i>13 Vol.%</i>
Vinificazione	<i>Macerazione pre-fermentativa a freddo di circa 5 giorni a cui segue la fermentazione alcolica e un'ulteriore sosta sulle bucce. Fermentazione malolattica ed affinamento di circa un anno avvengono in barriques di rovere francese per un terzo nuove.</i>
Osservazioni	<i>E' consigliabile servire a 18° C.</i>
Accompagnamento gastronomico	<i>Carni rosse e formaggi.</i>