



Pinot Nero DOC



Regione di provenienza	Svizzera – Ticino
Bottiglia	75 cl
Vitigni	Pinot Nero
Gradazione alcolica	12.8% vol.
Temperatura servizio	16 - 17°C

Terroir

Vigneti nel basso e centrale Malcantone. I terreni sono sabbiosi, leggeri e acidi.

Vinificazione e affinamento

Vinificato in maniera classica con macerazione sulle bucce di 10-12 giorni. Segue un affinamento per metà in acciaio e per metà in barriques di secondo passaggio.

Carattere

Colore rosso rubino limpido consistente e lucente.
Al naso intenso, complesso e fine con profumi di fragole, lamponi, mirtili, erbe aromatiche, spezie dolci e leggeri sentori di rosa.
In bocca è secco giustamente caldo e morbido con buona acidità e sapidità, e dal tannino delicato.
Un vino piacevole da bere, equilibrato ed armonico, persistente e con un gradevole ritorno olfattivo fruttato e speziato.
Da abbinare a risotti, salumi, primi piatti a base di carni e formaggi non troppo stagionati.

(Sommelier Patrizio Baglioni, www.vinoidea.ch)