



PINOT NERO VENETO I.G.T. 2022

Classificazione: Vino rosso fermo

Area di Produzione: Albettone, Colli Berici

Vendemmia: primi giorni di Settembre

Gradazione: 14% vol.

Vinificazione: Vinificazione tradizionale, in rosso, a seguito della vendemmia rigorosamente a mano per selezionare i grappoli migliori e più adatti alla maturazione in legno e al successivo ulteriore affinamento in bottiglia.

Caratteristiche sensoriali: Color rosso rubino brillante, questo pinot nero si riconosce al naso dal profumo intenso e fine, con sentori di ciliegia e piccoli frutti di bosco, al gusto freschezza e morbidezza sono in perfetto equilibrio, buona persistenza e leggeri tannini ne caratterizzano la grande struttura.

Abbinamenti consigliati: Un vino eclettico che si abbina perfettamente con cacciagione e selvaggina da piuma, primi piatti a base di carne e i tipici antipasti locali a base di taglieri di salumi e formaggi anche stagionati.



Vitigno 100% Pinot Nero



Temperatura di Servizio 18°C



Bottiglia 750 ml



TENUTA CASTELLARO S.R.L.
SOCIETÀ AGRICOLA

I. Via Roma 25, 36020 Albettone (VI) | T. +39 0444 791390 | M. tenutacastellarosrl@gmail.com | P.IVA 04093900241

www.tenutacastellaro.it