



## PINOT NERO

### **Tipologia**

Vino Rosso di Toscana I.G.T.

### **Zona di produzione**

Comune di Montepulciano

### **Uvaggio**

100% Pinot Nero

### **Sistema di allevamento**

Cordone speronato/guyot

### **Resa**

50 q.li/ha

**Vinificazione ed invecchiamento** Vinificazione in tonneau di rovere francese da 500 lt.

Macerazione sulle bucce per 10-15 gg. Follature manuali quotidiane a partire dal secondo giorno di fermentazione alcolica. Affinamento di 12-15 mesi in tonneau di rovere francese da 500 lt

### **Abbinamento**

Preparazioni da mediamente strutturate a strutturate, si accompagna perfettamente ad importanti piatti di pesce, crostacei, crudi di mare o di terra, paste ripiene o al forno, condimenti al tartufo, carni rosse grigliate, arrostiti e formaggi di media o lunga stagionatura.

### **Temperatura di servizio**

18°C

### **Produzione in n. di bottiglie**

1.200