

PINOT NERO TERRE AQUILANE IGP



Classificazione: Pinot Nero Terre Aquilane IGP

Zona di Produzione: località Goriano Valli a Tione degli Abruzzi (AQ) ad una altitudine compresa tra i 652 e i 676 metri sul livello del mare.

Uve: 100% Pinot Nero

Sistema di Allevamento: Guyot

Densità Di Impianto: 4000 ceppi per ettaro

Vinificazione: Macerazione con le bucce e affinamento di 12 mesi in botti

da 10 hl e 12 mesi in bottiglia

Note di Degustazione:

Esame visivo: Colore rosso rubino, limpido.

Esame olfattivo: piccoli frutti rossi maturi, prugne, geranio, corbezzolo e carrube. Sentori balsamici di eucalipto e note di pepe e chiodi di garofano.

Esame gustativo : Intenso e di corpo. Caldo e morbido con tannino ben presente ma armonico ed equilibrato. Buona freschezza, sapido. Persistente.

Gradazione Alcolica: 14% Vol.

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C.

Abbinamenti: Carni alla brace o stufate. Piatti a base di porcini. Formaggi stagionati e salumi.