



SANGIOBBE

VENDEMMIA 2018

Uva:

Pinot Nero

Cantina: Vinificazione in acciaio,

affinamento in tine di rovere e in tonneaux per 12 mesi.

Produzione:

7.000 bottiglie

Note di degustazione:

Le importanti escursioni termiche già da metà Agosto hanno portato una buona eleganza e finezza al nostro Pinot, che al naso regala i tipici profumi varietali di ribes, fragoline di bosco, completati dalle spezie, vaniglia e da una lieve nota di tabacco.

