



## PINOT NERO GIORGI

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate con una spremitura soffice e il mosto fiore (55% di resa) viene separato immediatamente dalle seconde e dal torchiato. La fermentazione avviene con l'ausilio di lieviti selezionati a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive:

Colore paglierino scarico con riflessi verdolini.

### PROFUMO

Fresco, delicato, netto con cadenze fruttate di mela e pesca.

Gustative

Elegante, armonico, morbido, di buona struttura e lunga persistenza.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° – 10° C.

### ACCOSTAMENTI

E' un vino frizzante, consigliato dall'aperitivo a tutto pasto. Si accompagna molto bene con antipasti, risotti, pesce crostacei, ideale con la pizza.

