



NUARE ROSSO IGT

Vitigno:

Pinot Nero - Merlot

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica Rosso "delle Venezie"

Tipo di terreno: Flysch di marne e arenarie di origine eocenica

Varietà d'uva: Pinot Nero - Merlot

Epoca di vendemmia: Terza e quarta decade di settembre.

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione delle bucce a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa tre settimane, al fine di estrarre colori ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

Profumo:

elegante, delicato, sensuale; profumi di viola mammola, bacche di rovo, petali di rosa, more e lamponi si fondono a note speziate di pepe bianco.

Gusto: raffinato ed avvolgente, sentori fruttati e tannini soffici si fondono nell'elegante persistenza.

Abbinamenti: Selvaggina, stufati e arrostiti; formaggi di media stagionatura.

