

*Matteo Braidot*

## PINOT NERO

**Uve utilizzate:**

100% Pinot Nero

**Vendemmia:**

metà settembre

**Vinificazione ed affinamento:**

diraspatura e macerazione per 10-15 giorni (in base all'annata). Al termine della macerazione si effettua la svinatura e il liquido viene convogliato nuovamente nelle vasche dove termina la fermentazione. Dopo un travaso il vino resta in vasca fino al periodo d'imbottigliamento.

**Caratteristiche organolettiche:**

dal colore rosso rubino, al naso si riconoscono sentori di frutta rossa come la ciliegia, la fragola e una piacevole speziatura, in bocca risulta delicato, elegante ma comunque di buona struttura e di buona persistenza.

**Abbinamento:**

ottimo vino da abbinare ad arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:**

16 -18° C.

