



DANESE

Casa Vinicola

PINOT NOIR TREVENEZIE

Indicazione Geografica Tipica

DESCRIZIONE:

Questo Pinot Noir è stato vinificato in vasche di acciaio per preservarne la freschezza dell'uva. Il risultato è un colore rosso rubino accompagnato da un'elegante bouquet di ribes nero e da un delicato profumo di ciliegia.

Il suo sapore secco e sapido è avvolto da morbidi tannini e la sua nota di erbe fresche delizia il palato ed invita a berne un altro sorso.

ABBINAMENTI:

Si abbina bene con pollo arrosto, carré di agnello, filetto di carpaccio. Arrosto di maiale con le erbe e finocchio. Pollo o tacchino salsicce. Risotto ai funghi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16° C

DENOMINAZIONE: IGT

REGIONE: Veneto + Friuli Venezia Giulia + Trento provincia.

UVAGGIO: Pinot Noir

VINIFICAZIONE: in vasche d'acciaio

ALCOOL: 12%

ACIDITÀ: 5.5 gr/l

ZUCCHERI RESIDUI: 6.5 gr/l



CANTINA DANESE s.r.l.

via Moschina, 31 - 37030 - RONCÁ - VR- ITALY TEL. +39 045 7460060 - FAX +39 045 7460928
www.cantinadanese.com E-mail: info@cantinadanese.com