

ROSSO

Pinot Nero

ZONA VITICOLA	Lison di Portogruaro
VITIGNO	Pinot Nero
TERRENO	Argilloso
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 piante per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot singolo
RESA PER ETTARO	50 quintali
VINIFICAZIONE	Pigiatura soffice con criomacerazione per 48 ore, fermentazione spontanea a temperatura controllata in vasche d'acciaio
AFFINAMENTO	Cemento non vetrificato (50%) barrique di acacia (30%) e tonneaux in Rovere (20%)
GRADAZIONE	12,5% vol
COLORE	Rosso rubino scarico, tendente al granato mano a mano che invecchia, trasparente, colore delicato
PROFUMI	Bouquet fine ed elegante, etereo, con note fruttate di bacche boschive, ribes e marasche
SAPORE	Pieno e persistente, aromi vegetali come la menta e la frutta come ciliegia e lampone
ABBINAMENTI	Si abbina con carne e pesce cotto ma è impareggiabile se accompagna un primo a base di sugo d'anatra o arrosti speziati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	14 gradi

Tenuta Vitivinicola A Mi Manera di Bigai Antonio e Carlo S.Ag.S.
Via Caduti per la Patria, 27/A, 30026 Lison di Portogruaro (VE)

+39 345 335 5527
carlo.bigai@amimanera.eu