



PINOT NOIR

Veneto Rosso IGT



DENOMINAZIONE	Veneto Rosso Denominazione Geografica Tipica
VITIGNO	Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE	Roncà, Verona, Val d'Alpone
RESA PER ETTARO	90 hl
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera Guyot con 7000 viti per ettaro
VENDEMMIA	Manuale in cassetta
VINIFICAZIONE	Fermentazione in acciaio per circa 10 giorni.
AFFINAMENTO	In botte di rovere di 40 hl per 6 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosso ciliegia. Aromi di frutti rossi selvatici, di media struttura, morbido leggermente tannico e con una buona sapidità.
ABBINAMENTO	Si abbina bene a carni bianche e pesce alla griglia.
PRODUZIONE	20.000 bottiglie (750ml)
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20°C

E.I.B. Enology International Business srl | via Prandi 10 | 37030 Roncà, VR | 045.7460070 | office@giannitessari.wine | www.giannitessari.wine
Reg. Imprese - C.F./ P.Iva IT04184100230 | R.E.A. VR399229 | C. S. 100.000

Sagra 2021. Wine South America 2022, Bento Gonçalves/Brasil.