



VILLA CORNARO



TIPOLOGIA	PINOT NOIR IGT VENETO
CODICE A BARRE	8001906997847
ZONA PRODUZIONE	Le verdeggianti distese baciata dal sole che si aprono a nord della città di Treviso e la zona pedemontana che si estende tra i fiumi Astico e Brenta.
VINIFICAZIONE	Le uve di Pinot Nero vengono vendemmiate durante la seconda decade di settembre. Dopo la raccolta esse vengono pigiate e trasferite su fermentini d'acciaio affinché abbia luogo la macerazione alcolica (condotta per inoculazione di lieviti selezionati varietali) per l'estrazione di sostanze coloranti e aromi primari. Successivamente a questa fase, della durata di 10-15 giorni, il Pinot Nero viene svinato, chiarificato e travasato in serbatoi d'acciaio per l'affinamento prima della messa in bottiglia.
CARAT. ORGANOLETTICHE	Di color rosso rubino intenso che assume sfumature granate con l'invecchiamento, questo meraviglioso Pinot Nero offre al naso eleganti note di mirtillo e mora selvatica, mentre al palato schiude sensazioni floreali vellutate e di grande persistenza, esaltate da una tenue nuance di talco e controbilanciate da un finale sorprendentemente tannico. Corpo e struttura di media intensità.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Egregio compagno di bolliti e crudità di carne, si abbina perfettamente col lardo speziato. Le ricche zuppe di legumi esaltano al meglio le caratteristiche eleganti e vellutate di questo Pinot Nero.
TEMP. DI SERVIZIO	14° - 16° C.
ALCOOL % VOL	12
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	0.55
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5.30
SO2	120
BOTTIGLIA	Bordolese Pesante
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	25
CARTONI EPAL	125

“Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative”

TOSER VINI S.P.A.

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe, PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com