

IL PORTONE



| | |
|---------------------------------|--|
| TIPOLOGIA | PINOT NERO IGT VENETO |
| CODICE EAN | 8001906998691 |
| ZONA PRODUZIONE | Le verdeggianti distese bacciate dal sole che si aprono a nord della città di Treviso. |
| 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 | 18° - 20° C. |
| ALCOOL % VOL | 12 |
| ZUCCHERI RESIDUI % VOL | 0.5 |
| ACIDITA' TOTALE gr/lt | 5.30 |
| SO2 | 100 |
| BOTTIGLIA | Bordolese Foglia Oro |
| BOTTIGLIE CARTONE | 6 |
| CARTONI STRATO E-PAL | 25 |
| CARTONI EPAL | 125 |

“Technical information is for guidance only and is not binding”

TOSER VINI S.P.A.

Operational headquarters: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe, PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Registered office: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com