

# IL PORTONE



<b>TIPOLOGIA</b>	<b>PINOT NERO IGT VENETO MAGNUM</b>
<b>CODICE EAN</b>	8001906997946
<b>ZONA PRODUZIONE</b>	Le verdeggianti distese bacciate dal sole che si aprono a nord della città di Treviso.
<b>VINIFICAZIONE</b>	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.
<b>CARAT. ORGANOLETTICHE</b>	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.
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	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.
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	18° - 20° C.
<b>ALCOOL % VOL</b>	12
<b>ZUCCHERI RESIDUI % VOL</b>	0.5
<b>ACIDITA' TOTALE gr/lt</b>	5.30
<b>SO2</b>	100
<b>BOTTIGLIA</b>	Doppia Bordolese Foglia Oro Vite
<b>BOTTIGLIE CARTONE</b>	6
<b>CARTONI STRATO E-PAL</b>	16
<b>CARTONI EPAL</b>	64

*“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