

PRIMO - Pinot Nero TreVenezie IGT



UVAGGIO

Pinot Nero.

ZONA DI PRODUZIONE

Veneto e Friuli Venezia Giulia.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a settembre. Segue una vinificazione in rosso classica, con macerazione sulle bucce e rimontaggi. Successivamente il vino affina in acciaio per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino scarico.

Al naso sprigiona sentori di piccoli frutti rossi e delicati sentori speziati. Al palato il tannino leggero dona un gusto pieno e piacevolmente lungo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

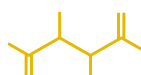
Ideale con i salumi e i formaggi, primi e secondi piatti a base di carne.



TEMPERATURA SERVIZIO
16-18 °C



ALCOOL
12%



ACIDITÀ
5,30 gr/L.

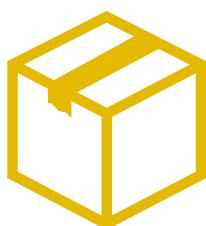


ZUCCHERI RESIDUI
3 gr/L.



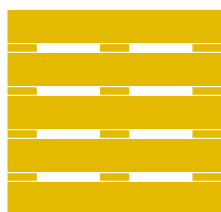
BOTTIGLIA

Chiusura:	Sughero Helix
Larghezza:	80,5 mm
Altezza:	296 mm
Tara:	410 gr
Volume:	750
Peso lordo:	1200 gr
EAN:	8003503019526



CARTONE

Lunghezza:	25 cm
Larghezza:	17 cm
Altezza:	31 cm
Tara:	235 gr
Peso lordo:	7200 gr
EAN:	18003503019523



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120
Tipologia:	Fumigato
Casse per strato:	19
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	95
Bottiglie Per pallet:	570
Peso lordo:	700 kg