


Marchesi
ANTINORI
— 26 GENERAZIONI —

PINOT NERO DELLA SALA

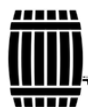
Umbria IGT



Orvieto (TR) - Umbria



Vino rosso:
100% Pinot Nero



Macerazione a freddo per circa 3 giorni. Si conclude all'interno di barrique francesi. Nelle stesse avviene anche la maturazione per 10 mesi



Al naso si apre su toni fruttati di ciliegia, ribes, lampone e frutti di bosco. Interessante sfondo speziato



In bocca elegante. Il tannino è setoso e ben gestito, in equilibrio con la morbidezza del corpo ed intrecciato ad una sapidità minerale



16° - 18°C



Carne d'agnello e formaggi di media stagionatura ma anche con un primo piatto di pesce saporito.



WINEFASHION