



PINOT NERO

TreVenezie IGT



Capriva del Friuli (GO)



Vino rosso:
100% Pinot Nero



Fermentazione in acciaio per
15-20 giorni. Matura in
acciaio per 7 mesi.



Al naso petali di rosa ,
compongono la fragranza
aromatica, graffite



In bocca risulta morbido,
elegante, agile e piacevole



16° - 18°C



Aperitivi, primi di terra ,
carni bianche e rosse,
pesce elaborato, baccalà



WINEFASHION