



## 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