

T E N U T A

IL FALCHETTO



PIEMONTE DOC PINOT NERO

VARIETÀ

100% Pinot nero

AREA DI COLTIVAZIONE

Calosso d'Asti

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Sabbia - Calcare - Marna arenaria

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura dell'uva, fermenta in acciaio inox e dopo la svinatura 4-6 mesi di acciaio inox. Affina per 10-12 mesi di barrique da 2,25 hL.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino scarico, aromi di frutta matura, pepe nero e note speziate. In bocca è intenso e corposo, i tannini danno una sensazione vellutata ed armonica. Si consiglia il servizio ad una temperatura di 16°C in abbinamento a piatti di pesce, carni rosse o formaggi stagionati.