



PINOT NERO VENETO IGT

Gradazione alcolica
12 % Vol.

Zuccheri residui
5 g/l

Temperatura di servizio
16 °C



Pinot nero 100%



I vigneti sono situati tra i comuni di Ormelle, Ponte di Piave e Motta di Livenza



Guyot con una produzione per ettaro di 110 quintali di uva



Vendemmia nella prima metà di Settembre



Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 6-8 giorni, travaso in recipienti di acciaio con completamento della fermentazione alcolica e malolattica. Affinamento in vasca per per 4-5 mesi



Colore: rosso rubino brillante e luminoso



Profumo: delicato con sentori di ciliegia, frutti di bosco, fragola, ribes e sfumature speziate



Gusto: elegante e raffinato con tannini morbidi e lungo retrogusto sapido e fruttato

CANTINA DE PRA SAS
di De Pra G. & c.

Via Armentaressa, 75 31024 ORMELLE
Tel. e Fax 0422.745304 – email: info@cantinadepira.com
www.cantinadepira.com