



Langhe

Denominazione di Origine Controllata

Pinot Nero

Tipo di vino: fermo

Colore: rosso

Regione: Piemonte

Vitigno: Pinot nero

Enologo: Lorenzo Quinterno

Vinificazione: le uve raccolte rigorosamente a mano vengono pigiate e successivamente fatte macerare a freddo a circa 10° C per circa 24 ore, poi la fermentazione ha inizio con un progressivo innalzamento della temperatura sino a 25° C. L'estrazione del colore dura per circa 10 giorni, dopo il vino viene svinato e conclude la fermentazione primaria privo della vinaccia. La Malolattica inoltre stabilizza dal punto di vista microbiologico il vino che continua il suo affinamento sulle fecce fini. Viene imbottigliato all'inizio dell'estate successiva alla vendemmia.

Degustazione: rosso rubino, brillante non molto intenso. La tipologia di vinificazione premia la fragranza e le note fruttate tipiche della cultivar, piccoli frutti rossi e leggere note di violetta sono le sensazioni che escono dal bicchiere. Secco, giustamente tannico, si presenta lungo e persistente in bocca con un buon equilibrio tra l'alcool e l'acidità che lo rende vellutato.

Abbinamento: ideale per veloci snack e piatti non troppo grassi e pescato.

Azienda Vitivinicola PACE di Negro Pietro e Bernardino

Frazione Madonna di Loreto 52 Cascina Pace - 12043 Canale (Cn)

Tel.Fax + 39 0173 979544 - Mob. +39 338 4323245 (Dino) - dinonegropace@gmail.com