



PINOT NERO 2023



| | |
|--------------------|--|
| Denominazione | I.G.T. Trevenezie |
| Tipo vino | Rosso |
| Regione di origine | Friuli |
| Terreno | Franco limoso tendente all'argilloso |
| Uve | Pinot nero 100% |
| Epoca raccolta | 14/09/23 |
| Vinificazione | Macerazione delle uve per 9 giorni, fermentazione alcolica e malica a temperatura controllata in botti d'acciaio |
| Affinamento | No |

NOTE DI DEGUSTAZIONE

| | |
|--------------------------|--|
| Colore | Rosso intenso |
| Profumo | Gradevolmente erbaceo, con sensazioni armoniche di frutta matura |
| Gusto | Secco, di buona acidità, abbastanza persistente e intenso |
| Abbinamenti gastronomici | Piatti di carni rosse |
| Temperatura di servizio | 18-20°C |

DATI ANALITICI

| | |
|----------------|---------------|
| Grado alcolico | 13° Alc. Vol. |
| Acidità totale | 5,2 gr/lit. |

ESTRATTO SECCO TOTALE

| | |
|------------------|-------------|
| Zuccheri residui | 0,5 gr/lit. |
|------------------|-------------|

CANTINA E PUNTO VENDITA

Via Bandida, 7 - 30020 CINTO CAOMAGGIORE (VE) Italia

t +39 3391444 0558

cantina@tenutaguerra.it

www.tenutaguerra.it