

## Pinot Nero

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Dai vigneti di collina della storica proprietà della famiglia Tommasi in Oltrepò Pavese, Lombardia, terroir d'elezione per il Pinot Nero.*

### DESCRIZIONE SENSORIALE

Brillante rosso rubino con riflessi granato, offre un bouquet elegante ed intenso che ricorda i petali di viola essiccati, la frutta matura di sottobosco come more di rovo e ribes nero, sottili note speziate di liquirizia e pepe verde.

Al palato si presenta equilibrato, con tannini vellutati e con un finale sapido e persistente.

### UVE

Pinot Nero 100%

### PROVENIENZA

Da vigneti collinari allevati a Guyot, ed esposti a sud-sudovest, su terreno argilloso con buona presenza di calcare attivo.

[www.caseo.it](http://www.caseo.it)



### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Macerazione in acciaio a temperatura controllata (24°C)  
Fermentazione e affinamento in botti di rovere di secondo passaggio da 35hl per circa 12 mesi.

### ALCOL

13% by vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo con preparazioni di buona struttura come primi e secondi piatti a base di selvaggina e carni rosse, formaggi stagionati.

### BOTTIGLIA

750 ml