

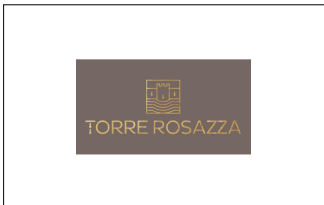


Pinot Nero
Friuli Grave DOC

Rosso scarico, tipico del Pinot Nero. Profumi intensi, di piccoli frutti a bacca rossa, ciliegie e violetta di campo. Buona struttura, al palato, morbido e rotondo. Equilibrato, con una buona persistenza ed un'ottima aromaticità.

Indicazioni:
Servito fresco è un ottimo aperitivo estivo per chi ama il rosso anche d'estate.

Abbinamenti:
Ottimo con primi piatti con sugo a base di carne, da provare con l'osso buco o con un gulash non piccante.



DETTAGLI
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	100% Pinot Nero
Nazione:	Italia
Regione:	Friuli Venezia Giulia
Denominazione:	Friuli Grave DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 7 anni.
Temperatura di servizio:	16 °C nel calice.