



# SALATIN

# **IGT Trevenezie Pinot Nero**



<b>Zona produzione</b>	Zona collinare bassa
<b>Vitigno</b>	Pinot Nero
<b>Terreno</b>	Terreno di origine morenica. Profondo, argilloso, pesante
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Epoca di vendemmia</b>	Prime due settimane di settembre
<b>Vinificazione</b>	Le uve pigiate e diraspate vengono poste nelle vasche di macerazione per una macerazione a freddo di 1-2 giorni seguita da una macerazione con fermentazione di 3-5 giorni
<b>Fermentazione primaria</b>	Dopo la svinatura il vino finisce di fermentare in acciaio
<b>Affinamento</b>	Affina in acciaio
<b>Alcol</b>	12,5% Vol
<b>Acidità totale</b>	4,50 - 5,50 g/l
<b>Vista</b>	Di colore rosso rubino non troppo carico
<b>Olfatto</b>	Il bouchet si apre con note di marasche e lamponi, marmellata di prugne, chiodi di garofano e cannella
<b>Gusto</b>	In bocca il vino è fresco e vivace, supportato da tannini eleganti che lo rendono morbido
<b>Abbinamenti</b>	Si può abbinare con certi piatti di pesce con sughi e molto bene si sposa con carni bianche e rosse. Sempre ottimo con i formaggi
<b>Temperatura di servizio</b>	16 - 18 °C
<b>Formati</b>	Bottiglia 0,75 lt