



Vignali Roccamena

Terre Siciliane IGT Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE:

Sicilia

UVAGGIO:

100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Di origine francese, il Pinot Nero è uno dei vitigni a bacca rossa più pregiati e conosciuti che ha trovato in Sicilia le condizioni ideali di coltivazione ad alta quota.

Antico metodo di vinificazione tradizionale: le uve perfettamente mature vengono raccolte a mano dai vigneti, la fermentazione e la macerazione con le bucce avvengono a temperatura controllata (20-23°C). In seguito, il vino viene pressato e si procede alla fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox. Quando il vino è pronto il processo si completa con una filtrazione tangenziale prima dell'imbottigliamento.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino porpora.

Profumo: Intenso, con note fruttate di lampone e mora.

Gusto: Rotondo, armonico, con delicati aromi fruttati che persistono sul finale, piacevolmente tannico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare risotti con sughi di carne o pesce, carni rosse, formaggi mediamente stagionati.

Temperatura di Servizio: 16/18°C.

CODICE EAN

8051490277085

www.agricoleselvi.it