

WEIN- EXPERTISE

PINOT NERO EMILIA IGT "EDIZIONE VITICOLTORE"



ART-NR. 11511

CHARAKTERISTIK Im Glas hellrote Farbe. In der Nase Aromen von Kirschen, Himbeeren und Hibiskus. Am Gaumen eine leichte, elegante Würze in Kombination mit den Aromen von roten Früchten und einem sanften Finish.

SPEISENEMPFEHLUNG Dieser Pinot Noir ist ein vielseitiger Speisenbegleiter, passt auf jeden Fall zu Pastagerichten mit würziger Sauce auf Tomatenbasis und knuspriger Pizza.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°C

REBSORTE(N) Pinot Nero

ANBAUGEBIET Emilia Romagna (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 3.49 g/l, Gesamtsäure 4.00 g/l, Enthält Eiweiß, Enthält Sulfite.

AUSBAU Ausbau zu 80% im Stahltank und zu 20% in neuen französischen Barriques.

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Saffer Wein GmbH, , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

ABFÜLLER PC/1490/IT per Conto di Cantine Romagnoli Villò Soc. Agr. SRL -29020 Villò di Vigolzone - Piacenza -