



1528

SALATIN

IGT Trevenezie Pinot Nero



Zona produzione	Zona collinare bassa
Vitigno	Pinot Nero
Terreno	Terreno di origine morenica. Profondo, argilloso, pesante
Forma di allevamento	Cordone speronato
Epoca di vendemmia	Prime due settimane di settembre
Vinificazione	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
Fermentazione primaria	Dopo la svinatura il vino finisce di fermentare in acciaio
Affinamento	Affina in acciaio
Alcol	12,5% Vol
Acidità totale	4,50 - 5,50 g/l
Vista	Di colore rosso rubino non troppo carico
Olfatto	Il bouquet si apre con note di marasche e lamponi, marmellata di prugne, chiodi di garofano e cannella
Gusto	In bocca il vino è fresco e vivace, supportato da tannini eleganti che lo rendono morbido
Abbinamenti	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
Temperatura di servizio	16 - 18 °C
Formati	Bottiglia 0,75 lt

Salatin SRLvia Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - 31016 Cordignano (TV) - tel. +39 0438 995928 - fax. +39 0438 996727
www.salatinvini.com - e-mail: info@salatinvini.com