



Cantine di Ora

Pinot Nero Alto Adige DOC



Vinificazione

Dopo la raccolta e la diraspatura delle uve, la fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata tra i 22 e i 26°C. La vinificazione prosegue con la fermentazione malolattica. Il vino viene poi affinato in barrique di rovere per almeno 6 mesi.

Caratteristiche

Il vino si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso emergono note delicate ed eleganti di piccoli frutti rossi, marzapane e confettura di prugne, accompagnate da sentori di chiodi di garofano e cannella. Al palato è fresco e vivace, con tannini morbidi ed eleganti che garantiscono un finale piacevole.

Abbinamenti

Consigliato in abbinamento a carni rosse alla griglia.



Pinot Nero



Alto Adige



14-16 °C



**Alcol: 13%
Zuccheri: 4 g/l**