



AZIENDA AGRICOLA
CA' DEL SANTO



IL NERO

Varietà Uva

Pinot Nero 100%

Tipo di raccolta

Manuale - da vigneti del comune di Montalto Pavese, con esposizione a sud-est

Sistema di vinificazione

- Diraspatura, fermentazione a temperatura controllata.
- 10/15 giorni di contatto con le bucce
- Maturazione in botti da 225 lt per 12 mesi.

Analisi Organolettica

Colore rosso rubino brillante, profumo fruttato di grande eleganza con chiari sentori di cassis e fiori secchi, ma anche di sottobosco e mirtillo, di liquerizia e speziati. Al palato dimostra grande equilibrio e potenza, buona struttura e lunga persistenza, quasi vellutato. È ottimo con la selvaggina, le carni in genere ed i formaggi stagionati.