



Pays Italie Région : Alto Adige

Sous région :

Cépage(s): 100% Pinot Noir

## Note de déaustation :

Le vin présente une robe rubis d'intensité moyenne, assez caractéristique du pinot noir. Le nez est fruité avec essentiellement des arômes de cerises rouges, de framboises et de prunes ainsi qu'une touche de violette, d'épices et de réglisse. En bouche, il offre un caractère fruité, possède une texture souple et délicate avec des tanins légers.

Température de service : Entre 15 et 16 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :



Idéal avec des charcuteries, pâtés, volailles, ainsi que des fromages à croute lavée (Langres)

## Commentaires du sommelier :

Le cépage Pinot Nero, pinot noir en français, originaire de Bourgogne, est cultivé dans l'Alto Adige depuis plus d'un siècle déjà. Les vignes se situent sur les pentes des montagnes Renon et Oberleitach, dans la région de Bolzano, à une altitude entre 500 et 750 mètres au-dessus du niveau de la mer. Cette cuvée est vinifiée en cuve inox et une partie est élevée en fûts de chêne pendant quelques mois. Le résultat est un vin rouge léger, fruité et très plaisant.



Puissance











