



PINOT NERO

Breganze DOC 2019

Spécialité en approvisionnement continu



Région : Vénétie

Cépage : Pinot Nero 100%

Vinification : Sélection manuelle des meilleures grappes. Fermentation en cuves d'inox avec pressage quotidiens plusieurs fois par jours. Affinage en cuves inox pour une période de 12 mois avant embouteillage.

Description : De couleur rouge rubis, ce vin possède un fin bouquet de fruits rouges. Il est bien équilibré et harmonieux avec en bouche des notes de baies sauvages, florales et de sous-bois sur une jolie finale très savoureuse.

Accords Très versatile, ce vin peut être servi à l'apéro légèrement rafraîchi avec un plateau de charcuteries et accompagne très bien les volailles grillées, les pâtes sauce tomatée ainsi que les fromages affinés.

Taux d'alcool : 14%

Code : 11580987

Prix : 18,95\$

Prix licencié : 17,70\$

UVC : 12

