

*Delicate, fresh
and smooth*



Pinot Nero

Forlì IGT

Il Pinot Nero è un vitigno che si presta a diverse interpretazioni, a seconda del terroir di riferimento. Le uve utilizzate per questo vino provengono dal vigneto situato sulle colline forlivesi. In questa zona, l'influenza delle fresche brezze sulle pendenze collinari permette di produrre un Pinot Nero romagnolo con peculiari caratteristiche territoriali. Un'espressione sottile ed elegante, che regala uno stile classico, fine e di grande longevità.

Pinot Noir is a vine that lends itself to different interpretations, depending on the specific terroir. The grapes used for this wine come from the vineyard located on the hills of Forlì. In this area, the influence of the cool breeze from the hilly slopes make it possible to produce a Romagna Pinot Noir with peculiar territorial characteristics. A subtle and elegant expression which demonstrates a classic style, fine with the potential for long aging.

Varietà / Variety
Pinot Nero

Alc. vol*
13%

Area di produzione / Production area
Colline romagnole / Hills in Romagna

Terreno / Soil
Medio impasto / Medium-textured soil

Note degustative / Tasting notes

Questo vino presenta un colore rosso rubino tenue. Propone al naso note floreali e speziate, aromi di ribes, lampone e prugna. Al palato è un vino delicato e morbido, con un finale rotondo ma fresco che rivela note di frutti rossi, viola e vaniglia. La maturazione in botti di legno francese da 25 hl fornisce un'elegante equilibrio al palato, tra acidità, struttura e tannini fini. This wine has a delicate ruby red color. On the nose it demonstrates floral and spicy notes with dark fruits of black currant, raspberry and plum. The palate is delicate and soft with a round but fresh finish that corresponds with the nose showing dark red fruits as well as notes of violet and vanilla. The maturation is carried out in 25 hl French wooden barrels providing an elegant structured balance of acidity and fine tannins on the palate.

Abbinamenti / Food pairing

Il Pinot Nero si abbina molto bene con carni bianche, come anatra o tacchino, ma anche pesce alla griglia, come salmone o astice. In alternativa, anche formaggi di media stagionatura sono un perfetto accompagnamento. Servire a 17-18° C. This Pinot Noir goes very well with meats like duck or turkey, but also compliments fish such as salmon or lobster. As an alternative, medium-aged cheeses can also create a perfect pairing. Serve between 17-18 ° C.



*Il grado alcolico può variare in base alle annate.
*The alcohol level may vary based on the vintage.

