



# *Pinot Nero* *"Re di Denari"*

DOC OP

Affinato in Barrique

Denominazione : DOC OP

Uve: Pinot Nero 100% raccolte interamente a mano, provenienti dal "nobile" vitigno Borgogna.

Vinificazione: tradizionale in rosso.

Affinamento: in Barrique Francesi.

Colore: rosso rubino con tenui riflessi cardinali.

Profumo: fresco, vellutato ed armonico.

Gusto: delicato ed importante, con sentori di lampone, ciliegie e spezie.

Abbinamenti: piatti a base di pesce al forno, a base di tartufo bianco, primi piatti con carni rosse, pollame, agnello, cotechino, cacciagione, formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 18° C.

## **AZ. AGR. TORTI "L'ELEGANZA DEL VINO"**

F.ne Castelrotto 6 - 27047 Montecalvo Versiggia (Pavia) Italia

Tel +39 0385 951000 - Fax+39 0385 951002

e-mail: [torti@tortiwinepinotnero.com](mailto:torti@tortiwinepinotnero.com)

[www.tortiwine.com](http://www.tortiwine.com)

