



Pinot Nero *"Re di Denari"*

IGT

Bottiglia Borgognotta

Denominazione : IGT

Uve: Selezione di uve Pinot Nero 100% raccolte interamente a mano, proveniente dal "nobile" vitigno Borgogna.

Vinificazione: tradizionale in rosso in acciaio inox.

Colore: rosso rubino con riflessi amaranto.

Profumo: fresco, vellutato ed armonico.

Gusto: delicato ed importante, con sentori di lampone, ciliegie, frutti di bosco a bacca rossa.

Abbinamenti: primi piatti con carni rosse, selvaggina di piuma, cacciagione, pollame, agnello, cotechino, formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 16°-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@fortiwinepinotnero.com

www.tortiwine.com