



PIEMONTE PINOT NERO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

PALO ALTO

“Forza e Personalità,,

- .. Regione: Piemonte
- .. Grape variety: Pinot Nero 100%
- .. Alcol: 14%



- .. Affinamento: Barrique
- .. Temperatura di Servizio: 16-18 °C
- .. Calice suggerito: Ballon

Vino profondo, rotondo e di grande struttura. Con la sua forte personalità e complessità questo pinot nero in purezza seduce anche il più esperto winelover. Prodotto solo nelle migliori annate, in edizione limitata.

Vinificato dai grappoli migliori vendemmiati a mano, affina per dodici mesi in barriques di rovere francese, seguiti da ulteriori ventiquattro mesi in bottiglia. Il ricco bouquet si apre con toni di rose, spezie, legno, che incontrano in bocca la trama setosa dei tannini.

Grazie al ricco tenore alcolico è l'abbinamento ideale per ricette importanti come arrostiti e ricchi primi piatti. Splendido con agnello, pollame e salumi, delizia anche con ricette semplici dove può esprimere tutta la sua energia. Lasciar respirare prima del servizio.



Riconoscimenti e Premi

Decanter Wine Awards:	Bronze Medal
Mundus Vini:	Silver Medal
Il Gambero Rosso:	2 Bicchieri
Il Golosario:	Top wine
Guida Vini Veronelli:	87 pts
Luca Maroni:	88 pts
Bibenda:	4 Grappoli