



Fattoria Giuseppe Savini

RONDINETO®

Pinot Nero

Colli Aprutini

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Uve Pinot Nero 100%

Alcol 12%

Vendemmia e vinificazione

Raccolta delle uve a fine Ottobre. Fermentazione in serbatoi in acciaio inox con macerazione delle vinacce per circa 15 giorni a 26°C. Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Descrizione

Rosso rubino dai riflessi granato. Naso floreale di viola cui si aggiungono delicati sentori fruttati e una tenue speziatura. Al gusto è piacevolmente fruttato. Bello l'equilibrio tra i tannini fini, la freschezza e una giusta morbidezza.

Finale di lunga persistenza.

Da provare arrostiti e brasati.

Grapes Pinot Nero 100%

Alcohol 12%

Grape harvest and vinification

Collection of the grapes at the end of October. Fermentation in stainless steel tanks with maceration of the skins for 15 days at 26°C. Refining in bottle for at least 3 months.

Description

Ruby red with garnet highlights. Floral nose of violets together with fruity scents and soft notes of spices. On the palate it is pleasantly fruity. Nice balance between the fine tannins, the freshness and the right roundness. Persistent finish.

