

# Magister



Denominazione di Origine Controllata  
CL 75 SECCO FERMO

## **Rosso Oltrepò Magister** **Maturato in botti di rovere**

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

#### **COLORE**

rosso rubino con sfumature granata

#### **PROFUMO**

è fine, intenso, avvolgente, pulito e di grande compostezza

#### **SAPORE**

al palato è asciutto, di buon corpo con piacevole sapidità, buona persistenza aromatica e grande finezza tipica del pinot nero

#### **GRADO ALCOLICO**

14 % VOL

#### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16/18° C

#### **ABBINAMENTI**

A tavola è indicato con risotti, pasta con ragù, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

#### **UVAGGIO**

40% Pinot nero  
25% Croatina  
25% Barbera  
10% Ughetta di Canneto

# bio

Prodotti ottenuti  
da AGRICOLTURA  
BIOLOGICA,  
controllati  
e certificati.



**AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO QUARININI**  
Oltrepò Pavese - Canneto Pavese PV  
tel +39 0385 60152 - fax +39 0385 262056  
email: [info@quaquarinifrancesco.it](mailto:info@quaquarinifrancesco.it)  
[www.quaquarinifrancesco.it](http://www.quaquarinifrancesco.it)