

Pinot Nero Blau



Denominazione di Origine Controllata
CL 75 FERMO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

rosso rubino scarico

PROFUMO

molto fine, intenso, con ancora sentori fruttati, ottimamente miscelati alle tradizionali spezie

SAPORE

al palato è pulito, asciutto, avvolgente, molto elegante, dalla lunga persistenza

GRADO ALCOLICO

13,5 % VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° C

ABBINAMENTI

Indicato con piatti di selvaggina di piuma allo spiedo e piatti saporiti a base di pesce. Ideale su formaggi di media intensità, taleggio, Parmigiano Reggiano non stagionato, casera.

UVAGGIO

100% Pinot Nero



bio

Prodotti ottenuti
da AGRICOLTURA
BIOLOGICA,
controllati
e certificati.



AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO QUAQUARINI
Oltrepò Pavese - Canneto Pavese PV
tel +39 0385 60152 - fax +39 0385 262056
email: info@quaquarinifrancesco.it
www.quaquarinifrancesco.it