

# SALVALAI

## Pinot Noir Trevenezie

Indicazione Geografica Tipica

**TIPO**

Vino rosso secco

**TYPE**

Dry Red wine

**AREA DI PRODUZIONE**

Tre Venezie (Veneto-Friuli-Provincia Trento)

**PRODUCTION AREA**

Veneto - Friuli - Province of Trento

**VITIGNI**

Pinot Nero 100%

**GRAPES**

Pinot Noir 100%

**ALCOOL**

12,5%

**ALCOHOL**

12.5%

**COLORE**

Rosso rubino brillante

**COLOR**

Bright red colour

**PROFUMO**

Profumi fruttati e di confettura

**SMELL**

Fruits and jam scent

**GUSTO**

Fragrante, asciutto, armonico, ben bilanciato

**TASTE**

Crispy, dry, harmonic, well balanced

**DA ACCOMPAGNARE A**

Si abbina a piatti di carni rosse grigliate nonché cacciagione

**BEST SERVED WITH**

Excellent with red grilled meats and games

**SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI**

16°C

**SERVING TEMPERATURE**

16°C

**PRODUZIONE**

Vendemmia: primi dieci giorni di settembre.

**Vinificazione:** il mosto ottenuto dalla soffice pressatura dell'uva intera viene lasciato fermentare a temperatura controllata con macerazione delle bucce per 6-8 giorni.

**PRODUCTION**

Harvest in the first 10 days of September.

**Vinification:** the must obtained from the soft pressing of the whole grape is left to ferment at a controlled temperature with maceration on the skins for 6-8 days.

