



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.

