



ROSSI

## MUSICA

### PINOT NERO EMILIA I.G.T.

Tipologia: BIO, fermo, affinato il 50% per 6 mesi in legno, 50% in acciaio

Vitigno: 100% Pinot Nero

Anno di impianto: 1981

Forma di allevamento: GDC

Terreno: Limoso, buona dotazione di potassio, magnesio, calcareo

Resa media per ettaro: 60 quintali di uva e raccolta manualmente raccogliendo solo i grappoli più maturi

Gradazione alcolica: 14% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Caratteri organolettici: Colore rosso rubino con riflessi rosso granata. Profumo variegato, complesso, marcatamente fruttato con piacevoli note di ciliegie e di spezie. Sapore rotondo, pieno, speziato, fresco e persistente.

Abbinamenti: Zuppe di fagioli, carne di maiale (Mora Romagnola), formaggi semistagionati, salumi e affettati, speck, ragù di cervo, cinghiale, anatra.

**100%**  
PINOT NERO

Torre fornello  
