



ROSSI

NERO LUCIDO

ROSSO EMILIA I.G.T.

“Nero Lucido” è ottenuto da uve Pinot Nero leggermente sovramaturate in pianta. Nero Lucido dimostra come l'identità e la personalità di un vino siano fortemente influenzate dalle caratteristiche geo-climatiche del territorio in cui è prodotto, dal tipo di vino e dalla volontà del produttore.

Tipologia: BIO Certificato, fermo, affinato il 100% per 18 mesi in barriques di rovere francese di 1° e 3° passaggio

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

Maturazione: il 100% in barriques francesi di Allier di 2° e 3° passaggio per 18 mesi

Gradazione alcolica: 14,5% 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: Ottimo per accompagnare fegatini di pollo al cognac, pasta con fegatini di pollo e salvia, selvaggina, bollito di manzo con salsa di maionese e peperoni, formaggi stagionati e cioccolato al latte.

100%
PINOT NERO

Torre
fornello