

CASTEL FIRMIAN

PINOT NERO



VARIEDAD DEL TRENTINO EN UN ENTORNO IDEAL DONDE ES CULTIVADO POR LAS MANOS EXPERTAS DE LOS TRABAJADORES DE MEZZACORONA Y EXPRESA SU BALANCE AROMÁTICO Y GRAN ELEGANCIA.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

MEZZACORONA CULTIVA SU VARIEDAD EN LAS MONTAÑAS DE FAEDO Y PRESSANO, EN TRENTINO.

VINIFICACIÓN

VINIFICACIÓN TRADICIONAL DE TINTOS, CON MACERACIÓN DE 4-5 DÍAS, TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN CONTROLADA 25C Y AÑEJAMIENTO EN BARRICAS DURANTE 6-8 MESES.

CARACTERÍSTICAS

ROJO RUBÍ CON RIBETE GRANATE. PRESENTA AROMAS A FRUTA MADURA DE FRAMBUESA, CEREZA, GROSELLA NEGRA Y NOTAS FLORALES A VIOLETA, PRESENTES LAS NOTAS DE LAS ESPECIAS COMO PIMIENTA. EN BOCA, SECO CON UN TANINO ELEGANTE Y ESTRUCTURADO, BALANCEADO CON UNA EXCELENTE ACIDEZ Y SABOR AFRUTADO.

CONTENIDO ALCOHÓLICO

13% ALC. VOL.

MARIDAJE

EXCELENTE ACOMPAÑAMIENTO DE CARNES ROJAS Y BLANCAS Y QUESOS MEDIO SUAVES.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18°C

PREMIOS

GOLD - MUNDUS VINI SOMMERVERKOSTUNG - 2014