



LA SCOLCA

PINOT NERO

CODICE PINOT

Prodotto con uve coltivate con la supervisione ed il controllo di docenti dell'Università di Bordeaux, viene affinato nella nostra cantina in parte trascorsi in tonneau di **"Rovere di Francia"**.

I delicati aromi si sviluppano in pienezza ed armonia senza far percepire i sentori del legno: prende vita un vino importante, vellutato, che dispiega un ampio ventaglio di profumi e sapori di grande persistenza in un crescendo di spezie, frutti di bosco ed intriganti note di ciliegia.

CLASSIFICAZIONE: Monferrato D.O.C. Rosso.

VITIGNO: 100% Pinot Nero.

RESA IN VIGNETO: attorno agli 70 q/Ha.

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti situati nel territorio del Comune di Gavi.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: tradizionale "in rosso", con leggero affinamento iniziale in tonneau ed in seguito, in bottiglia.

PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO: senza problemi di tempo; adatto a lunghi invecchiamenti, se ben conservato in posizione coricata ed in luogo adatto: scuro ed al riparo da sbalzi di temperatura.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: ambiente (18-20 °C).

COLORE: rosso granato, intenso e brillante.

PROFUMO: fragrante, esuberante in gioventù con sfumature di rosa e di lampone, con la maturità tende ad un bouquet complesso, ricco di sentori speziati e profumi evoluti.

SAPORE: corpo intenso, di stoffa ricca, importante e calda, con complessa piacevolezza che sfuma in delicati ricordi di mandorla.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: a tutto pasto, ottimo in abbinamento alle paste, soprattutto condite con salse a base di carne; esalta le sue caratteristiche accompagnato da salumi e insaccati, da cacciagione, stracotti e brasati.

Si sposa perfettamente alla polenta condita, agli agnolotti, alla fonduta, a funghi e tartufi.

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
Pinot 6	Cartone standard da 6 bottiglie 750 ml
MaPinot	Confezione in cassetta legno da 1 bt. Da 1500 ml



LA SCOLCA