



PIEMONTE

PINOT NERO

D.O.C.

MASCANERA 2023

Denominazione: Denominazione di origine controllata

Vitigno: 100% Pinot Nero

Zona di produzione: Comune di Alba

Vinificazione: Macerazione per 8-10 giorni a temperatura controllata tra 25 e 28°C con frequenti rimontaggi in vasche di acciaio inossidabile. Fermentazione malolattica in acciaio.

Descrizione: il profumo è fine e delicato. Caratteristiche tipiche del Pinot Nero sono piccoli frutti rossi e di bosco fragoline di bosco, lamponi, ribes, ciliegie, more che si allungano verso sfumature floreali di rosa, gelsomino e violetta. Il gusto è leggero e mai invadente, sorretto da una vellutata trama tannica e da una spiccata acidità che lo rende un vino molto fresco.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Età ottimale: 1-2 anni

Gradazione alcolica: 14%

Abbinamenti gastronomici: Carne di pollo e di maiale, piatti con i sapori del bosco quindi con mirtilli, ginepro, funghi, topinambur, porcini e tartufo.