

Caratteristiche	Organolettiche
Visive	Colore rosso rubino
Olfattive	Delicati sentori di ciliegia sotto spirito.
Gustative	Corpo pieno, ottima struttura e buona persistenza
Temperatura di servizio	18° – 20°

COMPAY

Caratteristiche	Tecniche
Vino	Pinot Nero D.O.C.
Gradazione	15%
Tipologia	Fermo
Vitigno	Pinot Nero 100%
Produzione media del vitigno	80 q.li/ha
Esposizione	Sud - Ovest
Forma di allevamento	Guyot - Casarsa
Potatura	Manuale
Gestione agronomica	Tutte le operazioni colturali vengono eseguite manualmente
Raccolta uva	Manuale
Vinificazione	Diraspapigiatura, svinatura dopo 10/12 giorni
Affinamento	In Barrique 24 mesi, con controlli di livelli e profumi
Affinamento min. in bottiglia	12 mesi



**Pinot
Nero
D.O.C.
Riserva**



Le uve sono vendemmiate in un impianto del 1992, posto nelle zone più alte di colline di per sé già vocate alla produzione di rossi storici di grande struttura. La gradazione ben si accompagna al gusto raffinato. Vino caratterizzato da colore rosso porpora intenso ed ottima struttura. Indicato per carni rosse, selvaggina e piatti con tartufo.