



CANTINA
LA SALUTE
UNDE ORIGO INDE SALUS

Magni Vitis

SILEUM

PINOT NERO
MARCA TREVIGIANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Ideale con l'agnello e con arrosti di maiale,
salumi anche speziati e formaggi.
Temperatura di servizio 18 - 20 °C*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Frutta rossa con sentori composti, balsamici e di tamarindo. Elegante e ben equilibrato al palato.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Zona di Origine: Biancade.

Vitigno: Pinot nero in purezza.

Forma di Allevamento: Cappuccina.

Epoca di Vendemmia: Precoce.

Resa Kg Uva Per Ha: 13.000 kg

Vinificazione: Tradizionale, limitato contatto delle vinacce con il mosto, a bassa temperatura.

Affinamento: Parte in barili di rovere, il restante in recipienti inox.

Alcohol: 13% Vol

Residuo Zuccherino: 4,00 g/l

Acidità Totale: 5 - 5,60 g/l

FORMATI DISPONIBILI

Classica 0,75 Litri