

ALIOTTI

Pinot nero Aliotti

Vitigno: Pinot nero

Vigneti: Caprese Michelangelo - Arezzo

Terreno: calcareo-argilloso

Altitudine: 550 m slm.

Vendemmia: vendemmia manuale
i primi di settembre

Vinificazione: fermentazione ed
affinamento in vasche di cemento
non vetrificato

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino brillante

Profumo: bouquet di violetta, piccoli
frutti a bacca rossa, sottobosco

Gusto: il sorso è scorrevole con tannini
morbidi ed un finale di grande armonia

Abbinamenti:
perfetto con i sapori del bosco, pollo
arrosto, pietanze speziate ed agrumate

Servire a temperatura di 15° C



Società Agricola Aliotti s.s.

Via Manzi 191/E - 52033 Caprese Michelangelo (AR) | E-mail: info@aliotti.it