

P I N S O G L I O

VINO ROSSO ELFI



VITIGNO: 80% Freisa 20% Nebbiolo

CARATTERISTICHE DEL TERRENO E VIGNETI: Terreni con prevalenza di sabbie di origine marina e marne. Esposizione Est

ALTITUDINE: 220 m.s.l

RESA MEDIA DI UVA PER ETTARO: 80 quintali per ettaro

TECNICA DI VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Le uve provengono da un unico vigneto. Vengono raccolte nel mese di Ottobre e vinificate in acciaio. La lavorazione è quella del vino rosato ma la complessità della Freisa e del Nebbiolo regalano un vino molto più strutturato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Dal colore intenso rosso ciliegia, è un vino che spigona frutta fresca e fiori di rosa. Il gusto è tannico e di buona persistenza.

ABBINAMENTI

Si sposa bene con pizza e formaggi freschi; piatti a base di pesce grigliato e torte di frutta fresca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-8 °C