



## PINOT NERO

### Denominazione di Origine Controllata

*vino frizzante*

**Origine:** Colli Piacentini

**Vitigno:** Pinot Nero 100%

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

**Gradazione Alcolica:** 12%Vol

**Colore:** Rosa intenso

**Profumo:** Sentori di rosa selvatica, decisamente fruttato e intenso

**Sapore:** Secco, morbido, sapido, piacevolmente acidulo e fine al palato. Equilibrato ed armonico

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo come aperitivo, ma anche con pizza, insalate miste e piatti leggeri

**Temperatura di servizio:** 10-12°

Bottiglie per cartone: 6

Peso cartone: 7kg

Cartoni per pallet (80x120): 100 (4 strati da 25)

Peso pallet (80x120x140h): 720kg

Cartoni per pallet (100x120): 150

Peso pallet (100x120x170h): 1.070kg

SAVINI

Frazione Montalbo 1, 29010 Ziano Piacentino (PC)  
[www.cantinasavini.it](http://www.cantinasavini.it) - email: [info@cantinasavini.it](mailto:info@cantinasavini.it) - tel: 0532868460

