



La Caneva dei Biasio



PINOT NERO

TRE VENEZIE IGT

Vitigno:

Pinot Nero

Periodo di Vendemmia:

Settembre

Affinamento in acciaio:

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino non troppo carico. Il profumo ha note di marasche e lamponi, marmellata di prugne, chiodi di garofano e cannella. Il sapore è fresco e vivace, supportato da tannini eleganti che lo rendono morbido.

Abbinamenti:

Ideale con piatti di pesce elaborati con sughi e molto bene si sposa con carni bianche e rosse.

Sempre ottimo con i formaggi.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Grado alcolico: 12% Vol.

PINOT NERO

TRE VENEZIE IGT

Grape Variety:

Pinot Nero

Harvest period:

September

Refinement in steel

Organoleptic characteristics:

Ruby red color, not too deep.

The scent has notes of cherries and raspberries, plum jam, cloves and cinnamon. The flavor is fresh and lively, supported by elegant tannins that make it soft.

Food pairing recommendations:

Ideal with fish dishes prepared with sauces and very well with white and red meats.

Always excellent with cheeses.

Serving temperature: 16-18 °C

Alcohol content: 12% Vol.



LA CANEVA DEI BIASIO di V. Porcellato & C.

Via Candrole, 7 - 31039 Biadene Pieve (TV) - Italia - Tel. +39.0423.453160 - Fax +39.0423.454617
info@lacanevadeibiasio.it - www.lacanevadeibiasio.it

