



Az. Agr.

Casa Cornocer



Pinot Nero Vendemmia Tardiva

**PINOT NERO VENDEMMIA TARDIVA
D.O.C. Piave**

Zona di Produzione - *Production area*
Veneto/Piave

Vitigno - *Grape variety*
100% Pinot Nero

Vendemmia - *Harvest and wine-making*
Raccolta in tardo autunno (vendemmia tardiva), leggero appassimento in rete, lunga macerazione in vinaccia, invecchiamento minimo di 8/10 mesi in botti grandi e barrique terzo ciclo
Harvest late autumn (late harvest), slight drying of grapes on vertical nets, long maceration, refining for at least 8/10 months in large casks and third cycle barrels

Gradazione Alcolica - *Alcohol content*
12,5% vol.

Colore - *Colour*
Rosso rubino intenso con riflessi violacei, granato se invecchiato
Intense ruby red with purple reflections, acquiring garnet tones when aged

Profumo - *Bouquet*
Vinoso, intenso, delicato dalle caratteristiche note di frutta a bacca rossa
Winey, intense, delicate with characteristic notes of red berried fruit

Sapore - *Flavour*
Asciutto, talvolta leggermente amabile, armonico, di corpo
Dry, sometimes slightly semi-sweet, harmonious and full-bodied

Abbinamenti - *Serving suggestions*
Si accosta egregiamente con arrostiti di carni bianche e rosse, salse bianche o brune, pollame nobile, formaggi stagionati
Ideal when served with roasted white and red meats, with white sauces or gravy, guinea-fowl, goose, turkey and mature cheese

Temperatura di servizio - *Serving temp.*
18/20° C

