



RF – Pinot Nero

Le uve da cui si ottiene il RF – Pinot Nero maturano su un pendio a sud-est ad un'altitudine di circa 500–550 metri. Il terreno calcareo e il lungo soleggiamento serale conferiscono mineralità, freschezza e maturità alle uve, dando vita a un vino elegante e molto particolare che sfrutta al meglio la vendemmia.

Questo vino fermenta in un serbatoio di acciaio inox per circa 14 giorni, senza alcun intervento manuale o meccanico, e viene conservato in botti di legno per 18 mesi fino all'imbottigliamento.

Abbinamenti: Pesce alla griglia, carpaccio di carne o pesce, carni rosse delicate.

Vigna a Gleno

Ingredienti: Uva, solfiti

Alc.: 13 % vol.

Acidi: 5,5 g/l

RS: 0,7 g/l

Kcal: 69/100 ml

KJ: 293/100 ml