





Come Un Pino Nero IGT

-  Rosso granato scarico, profumato e intrigante, leggero, piacevolmente speziato ed equilibrato.
-  Ottimo con zuppe di verdura e funghi, pesce in guazzetto, alici fritte, carni bianche alla griglia.





Uve:	Corvina
Ettari:	0,5 ha -6.600 vigne per ettaro
Produzione:	20 HI – 2.700 bottiglie
Resa:	50 HI/Ha
Vendemmia:	raccolta a mano in ottobre
Vinificazione:	Le uve vengono diraspate e pressate. Fermentazione in acciaio con bucce per 8-10 giorni
Maturazione:	12 mesi in botte di rovere (20 HL), 12 mesi in bottiglia
Alcool:	12 %
Acidità - ph:	5,10/3,60





Come Un Pino Nero IGT

 Dull garnet red, fragrant and intriguing, light, pleasantly spicy and balanced.

 Excellent with vegetable and mushroom soups, stewed fish, fried anchovies, grilled white meats.

LE VIGNE
DI
SAN PERO



Grapes: Corvina

Hectares: 0,5 ha -6.600 vines per hectar

Production: 20 HI – 2.700 bottles

Yield: 50 HI/Ha

Harvest: hand picking, beginning October

Vinification: The grapes are destemmed and pressed. Fermentation in steel with skins for 8-10 days

Ageing: 12 months in oak barrels (20 HL), 12 months in the bottle

Alcohol: 12 %


Acidity - ph: 5,10 - 3,60




Come Un Pino Nero IGT

LE VIGNE
DI
SAN PERO



 Granatrot entladen, duftend und faszinierend, leicht, angenehm würzig und ausgewogen.

 Dieser Wein passt sehr gut mit Gemüsesuppen und Pilzen, Fisch in Guazzetto, gebratenen Sardellen, gegrilltem weissem Fleisch.

Traube: Corvina

Hektar: 0,5 ha -6.600 Rebstöcke pro Hektar

Produktion: 20 HI – 2.700 Flaschen

Leistung: 50 HI/Ha

Weinlese: Die Trauben werden im Oktober per Hand gelesen

Weinherstellung: Die Trauben werden von Hand ausgewählt, abgebeert und gepresst. Die Gärung ist im Stahl mit Schalen für 8-10 Tage

Reifen: 12 Monate in Eichenbädern (20 HL)
12 Monate in der Flasche

Alkohol: 12 %

Säuregehalt: 5,10 - 3,60