

Langhe

DOC

Pinot Nero



Come nasce

Dopo aver raccolto a mano le uve, esse vengono diraspate e pigiate delicatamente. Durante la fermentazione alcolica, che avviene a temperatura controllata in vasche d'acciaio, vengono eseguiti periodici rimontaggi e delastage, al fine di ottenere un maggior estratto, colore più stabile e un vino più strutturato e completo.

L'invecchiamento, della durata di un anno, viene fatto in botti, in rovere di Slavonia, da 25 hl.

Come berlo

Ottimo per piatti di struttura e tradizionali: già dagli antipasti ama i piatti a base di carne, in particolare di maiale, primi piatti di paste ripiene con sughi dal sapore deciso e infine, le carni rosse stufate o brasate e i formaggi ben stagionati.

DENOMINAZIONE

DOC

VIGNETO

Pinot Nero

ALTITUDINE

240-280 m slm

ESPOSIZIONE

Da Ovest a Sud-Ovest

TERRENO

Calcareo-argilloso

Musso



Barbaresco (CN)
Via Domizio Cavazza 5 | 12050

TEL. +39 0173 635129
MAIL mussobarbaresco@gmail.com