

LOGGIA DEI COLLI PINOT NERO IGT TREVENEZIE

O nome desta linha significa “Loggia das Colinas”. A “loggia” é um tipo de galeria rústica que é aberta de um lado. As pessoas tradicionalmente se reuniam lá para comer e comemorar o fim da colheita. O vinho encarnava as características da terra e o trabalho das moradores locais. Seu sabor saudável e cheio, porém delicado, transmitia lembranças de um passado distante.



Trevenezie - Itália



Pinot Nero



O processo de maceração dura 15-20 dias a uma temperatura controlada de 26°-28°C



Envelhece em barris de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi intenso.



Aroma elegante de groselha preta, mirtilo, cereja e violeta com notas de couro.



Em boca é delicado, aveludado quase sedoso.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Acompanha bem carne vermelha e massa.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12%

Acidez Total: 5,2 g/l

Teor de Açúcar: 2 g/l



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO