

AMODO PINOT NOIR

Pinot Noir é uma uva temperamental, de casca fina e difícil de cultivar, quando produzida com qualquer qualidade exige preços elevados. A pele fina confere-lhe corpo e taninos muito claros, apresenta caracteristicamente uma acidez marcante e sabores persistentes de framboesa, morango, cereja, violetas e especiarias doces.



Lombardia - Itália



Pinot Noir

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi.



Aromas de frutas e pétalas de rosa.



Sabor rico e notas abundantes de especiarias, e final prolongado.



Temperatura de serviço entre 12°C a 16°C.



Queijos suaves e jovens, cordeiro, massas recheadas, peixes, especialmente atum.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12,5%

Açúcar: 4 g/l

Acidez Total: 5,5 g/l



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO