



Pier Chinato



Formato: 500 ml

Vitigni: Nebbiolo 100%

Vendemmia: manuale con selezione accurata dei grappoli e appassimento in vigneto

Resa per ettaro: 30 q.li/ha

Vinificazione: pigiatura in Dicembre con diraspatura morbida delle uve. Macerazione per circa 30 giorni con follature manuali e rimontaggi. Fermentazione naturale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: 12 mesi in piccole botti di rovere più altri 6 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 16,5% Vol

Vino eccellente con cui finire il pasto; da degustare con dessert a base di nocciola e cioccolato, o meglio ancora con dolci al cioccolato fondente.

E' conosciuto meglio come vino da meditazione che ispira il buon umore grazie alle proprietà cedute dalle erbe.

Il Pier Chinato lascia un sorriso compiaciuto!