

## PINOT NERO Veneto IGT 2023

Spécialité en approvisionnement continu

Région: Vénétie

Cépage: Pinot Noir 100%

Vinification: Sélection manuelle des meilleures grappes.

Fermentation en cuves d'inox avec pressage quotidiens plusieurs fois par jours. Affinage en cuves inox pour une période de 12 mois avant

embouteillage.

Description: De couleur rouge rubis, ce vin possède un fin

bouquet de fruits rouges. Il est bien équilibré et harmonieux avec en bouche des notes de baies sauvages, florales et de sous-bois sur une jolie

finale très savoureuse.

**Accords** Très versatile, ce vin peut être servi à l'apéro

légèrement rafraichit avec un plateau de charcuteries et accompagne très bien les volailles grillées, les pâtes sauce tomatée ainsi que les

fromages affinés.

**Code**: 11580987 **Prix**: 21,40\$

Prix licencié: 19,85\$

**UVC**: 12



