

Patrem

Garda Pinot Nero DOC

Altitudine

Tra 150 e 200 m s.l.m.

Composizione del terreno

Fluvioglaciali e fluviali con granulometria ghiaiosa con strati argillosi.

Densità

6250 Ceppi/ha.

Vinificazione

Fermentazione integrale (alcolica e malolattica) in barriques di Rovere francese. Macerazione sulle fecce nobili e pressatura soffice.

Affinamento

Affinamento 12 mesi in Tonneau di Rovere francese e 12 mesi in bottiglia.

Esposizione

Sud - Est.

Vitigni

Pinot Nero.

Sistema di allevamento

Guyot.

Vendemmia

Settembre.

Formati

750 ml

Temperatura di servizio

16 - 18 °C

Gradazione alcolica

13%

Acidità

5,5 g/l

Residuo di zucchero

0,6 g/l

Abbinamenti

Primi piatti strutturati, carni rosse, selvaggina, arrostiti e funghi.

Colore

Rosso rubino tenue.

Naso

Elegante, note di piccoli frutti rossi, sottobosco, pepe nero, pan brioche, zucchero filato e chiodo di garofano.

Palato

Delicato, fine con una buona corposità e buona persistenza. Sentori di frutta secca e spezie.



Bott. per cartone	Cartoni per pallet	File per pallet	Peso cartone	Misure cartone	Peso pallet	Codice EAN
6	100	5	9 kg	25,5x17x31	900 kg	8052432007531



BORGO LA CACCIA
— wines & events —

www.borgolacaccia.it