



## PIEMONTE DOC PINOT NERO "MURAGNE"

Il nostro Piemonte DOC Pinot Nero è ottenuto interamente da uve di Pinot Nero. La selezione delle uve avviene con vendemmia manuale, seguita da pigia-diraspatura.

La fermentazione è eseguita con macerazione di 8 giorni a temperatura controllata.

L'affinamento del vino avviene per 18 mesi in barriques e per 12 mesi in bottiglia. Il colore è rosso rubino.

Al naso si avvertono note speziate di tabacco, pepe nero e vaniglia, seguite da sensazioni fruttate di ciliegia matura e frutti di bosco.

In bocca è secco, asciutto con tannino marcato e finale amarognolo.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C.

**Abbinamenti:** Si sposa con secondi piatti elaborati, carni rosse, capretto, brasati e selvaggina, formaggi a lunga stagionatura e erborinati.