



PIZZORNO RESERVA

PINOT NOIR 2015

Ficha Técnica

Parcelas seleccionadas de rendimiento muy bajo, selección de racimos sobre maduros y maceración prefermentativa fría son las claves de este Pinot Noir que se despliega con una gran tipicidad varietal.

Fermentación a temperatura controlada.

Pasaje durante cinco meses en barricas de roble francés.

Nota de Cata

Color cereza brillante con matices de rojo de intensidad media. Aromas a cereza, frambuesa, grosella, guinda y menta. Taninos amables en agradable equilibrio con la acidez y el alcohol.

Gastronomía

Recomendable para acompañar carnes blancas y pastas con salsas livianas. Patés, terrinas, quesos suaves. Cocina cantonesa.

Temperatura de servicio: 17 °C