

Pinot Nero

Exclusiv (Riserva 2015)

PLONER



Note olfattive affascinanti con riflessi di rose. Profondo aroma dominato da piccoli frutti di bosco, ciliegia matura e fragola, accompagnato da eleganti tannini dolci ed una morbida acidità. Un Pinot di notevole struttura e lunghezza.

Una sinfonia di grandezza e di eleganza - un grande evento!

Produzione: resa molto ridotta sul ceppo

Vinificazione: maturazione per 30 mesi in botti di rovere piccole e medie, ulteriore affinamento per 12 mesi in bottiglia

Alcol: 14% vol.

Conservazione del vino: 7 anni e oltre.

Temperatura ottimale di consumo: 15 - 16°C