



COSTA NERA

Zona di produzione

Valle d'Agno, Veneto

Vitigni

100% Pinot Nero

Terreno

Vulcanico, ricco di tufo e basalto – 300 m. s.l.m.

Vinificazione

La raccolta è effettuata manualmente in cassetta. Fermentazione spontanea in tini di legno con macerazione di almeno tre settimane. Affinamento di 12 mesi in piccole botti di rovere e di 3 mesi in bottiglia.

Degustazione

Colore rosso rubino brillante, olfatto elegante con note di frutti di bosco tra i quali spicca il cassis. Elegante, morbido e succoso in bocca.