

Descrizione di questo vino di qualità:



Questo Pinot Nero si presenta nel bicchiere come un sottile vino rosso ciliegia.



Naso tipico del pinot, un naso aperto con aromi di piccoli frutti rossi, fragola, ribes, leggermente affumicato e un po' di sous bois.



In bocca una fresca espressione di frutti rossi, tannini estremamente morbidi e intrecciati, leggero fumé e bella freschezza nel retrogusto.

Nome : Balèt dèl Àngel (= La danza dell'angelo)

Denominazione : Piemonte D.O.C. Pinot Nero

Vinificazione : Vendemmiato a mano e dopo una rigorosa selezione di fermentazione alcolica a temperatura controllata con 3 settimane di macerazione sulle bucce, questo vino è stato affinato in barrique per 12 mesi.

Di conseguenza, si è sviluppato un vino con un piacevole bouquet di fumé, frutti rossi, sousbois leggero e un bel fraîcheur.

Abbinamento: Questo vino è di facile beva da solo, ma si accompagna ancora meglio con un piatto di deliziosi salumi, funghi, tartufi, secondi di carne rossa, uno stufato o un formaggio duro.

Vitigno : Pinot Nero

Terreno : calce e argilla

Yield : massimo 77 hl per ettaro (a seconda delle condizioni climatiche di ogni annata possibile essere anche significativamente inferiore)

Bottiglia : Borgonotta nuovo 75 cl

Tappo : Nomacorc - riserva - tappo per lunga conservazione - il vino non può mai avere il sapore di tappato

Conservazione : 10 - 15 anni

% Alcol : 14 %

Servizio : 15/17° C



iDivini

Azienda Agricola

[www.iDivini.org](http://www.iDivini.org)

Via Valle Nabisso 5  
14057 Isola d'Asti (AT)  
Italia

[info@idivini.org](mailto:info@idivini.org)