

Beschrijving van deze kwaliteitswijn:



Deze Pinot Nero presenteert zich in het glas als een subtiele kersenrode wijn.



Typische pinot neus, open neus met aroma's van klein rood fruit, aardbei, rode bes licht rokerig en beetje onderbos.



In de mond frisse expressie van rodvruchtjes, uiterst zachte en verweven tanines, lichte fumé en mooie fraîcheur in de afdronk.

Naam : Balèt dèl Àngel (= Dans van de Engel)

Appellatie : Piemonte D.O.C. Pinot Nero

Vinificatie : Handmatig geogst en na een rigoureuze selectie temperatuur gecontroleerde alcoholische gisting met 3 weken schil-weking, kreeg deze wijn gedurende 12 maanden een opvoeding in barriques.

Hierdoor ontwikkelde zich een wijn met een aangenaam boeket van fumé, rode vruchten lichte sousbois en mooie fraîcheur.

Wijn en gerecht: Deze wijn laat zich graag drinken op zichzelf, maar komt nog beter tot zijn recht bij een bord zalige fijne vleeswaren, paddestoelen, truffel, rood vleesgerecht, een stoofpotje of harde kazen.

Cépage : Pinot Nero

Bodem : kalk en leem

Rendement : maximaal 77 hl per ha (maar afhankelijk van de klimatologische omstandigheden kan dit jaarlijks een stuk minder zijn)

Fles : Borgonotta nuovo 75 cl

Kurk : Nomacorc - reserva - kurk voor lange bewaring - de wijn kan nooit een kurksmaak hebben.

Bewaring : 10 tot 15 jaar

Alcoholpercentage : 14 %

Serveertemperatuur : 15/17° C



iDivini

Azienda Agricola

www.iDivini.org

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

info@idivini.org