

# PINOT NERO Colli Aprutini

## FEUDO DI MORRO

Indicazione Geografica Tipica

RED WINE / VINO ROSSO

PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml

Vintage/Annata: as per availability



**Grapes:** Pinot Nero 100%

**Harvest, Vinification and Refinement:** Collection of the grapes beginning September. Soft pressing is followed by maceration for about 15 days. After racking, the wine rests in stainless steel tanks at a controlled temperature (20°C) and then completes the alcoholic

**Tasting Notes:** The color is ruby red with garnet highlights. Aromas of violets with hints of currant, blackberry, raspberry and spices. Fruit-forward and smooth on the palate with fine tannins and balanced acidity. Dry persistent finish. More complex notes (leather, tobacco, spices) develop with age.

**Food Pairing:** Soups, pasta dishes with meat sauce, roast/braised meats and wild game. Ideal companion with medium-aged cheeses and charcuterie.

**Suggested Serving temperature:** 16-18°C.

**Uvaggio:** Pinot Nero 100%

**Vendemmia, Vinificazione e Affinamento :** Alla pigiatura soffice, segue la macerazione per circa 15 gg. Dopo la svinatura, il vino riposa in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (20°C) per poi completare la fermentazione alcolica e malolattica. Il vino viene travasato per poi essere imbottigliato; segue affinamento in bottiglia.

**Note degustative:** Il colore è rosso rubino scarico dai riflessi granati. Al naso spicca la nota floreale di viola a cui si aggiungono delicati sentori fruttati di ribes, mora, lampone con una tenue speziatura; Al gusto è piacevolmente fruttato con un buon equilibrio tra morbidezza, tannini fini e buona acidità. Finale di giusta persistenza. Le note più fini e complesse (cuoio, sottobosco, tabacco, spezie) si possono riscontrare con l'invecchiamento.

**Abbinamenti:** Zuppe di legumi, primi piatti al ragù, arrostiti di carne, brasati e cacciagione. Compagno ideale con formaggi di media stagionatura, taglieri di salumi.

**Temperatura di servizio suggerita:** 16-18°C.