



CASTELLO GABIANO
MARCHESI CATTANEO ADORNO GIUSTINIANI



Piemonte Pinot Nero DOC Bio

Pinot Nero

DENOMINAZIONE:

Piemonte Pinot Nero DOC Bio

FORMATO:

0,75l

TIPOLOGIA:

Rosso

UVE:

Pinot Nero 100 %.

RESA:

45-50 quintali per ettaro.

AFFINAMENTO:

In tonneaux di rovere francese per circa 10 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

15-18°C.

ABBINAMENTO:

Si abbina felicemente a piatti di carni rosse, selvaggina, formaggi di media stagionatura e tartufo.

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore: Rosso rubino di media intensità con sfumature violacee.

Profumo: Al naso si presenta elegante con sentori fruttati, integrati da sentori di cuoio, tabacco e cioccolato.

Gusto: Al palato è ricco e profondo con sentori di frutti rossi, frutta sotto spirito, morbido e accattivante con una decisa componente alcolica integrata da aromi di legni pregiati.

NOTA DEL VIGNAIOLO:

È uno dei più importanti vitigni internazionali originario della Borgogna, ha trovato nel Monferrato a Gabiano un grande territorio dove esprimersi ed esprimere un grande vino rosso.

Le bianche terre di Gabiano conferiscono al nostro Pinot Nero grande sapidità e tipicità uniche date anche dalle sapienti tecniche di vinificazione con particolare macerazione su uve intere.

OPERATORE CONTROLLATO N° T96G ORGANISMO DI CONTROLLO MIPAAF IT BIO 007



MACROCATEGORIA	TIPO MATERIALE	CODICE AMBIENALE MATERIALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
BOTTIGLIE	VETRO VERDE	GL 71		RACCOLTA VETRO
TAPPI	SUGHERO	FOR 51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA
CAPSULE	CAPSULE POLILAMINATO ALLUMINIO	C/ ALU 90		RACCOLTA ALLUMINIO
ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO BOTTIGLIE NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DALLA BOTTIGLIA IN VETRO			