

OLTREPÒ PAVESE



BoscoLONGHINO

VITICOLTORI DAL 1895



## “Campo dei Graci”

*Pinot nero I.G.T. PV*

Da uve Pinot nero in purezza. Vinificato in vasche d'acciaio a temperatura controllata, matura con un leggero affinamento in barrique.

Durante una passeggiata in un vigneto di Pinot Nero, Danila chiamò i suoi due figli che scorrazzavano tra i filari, da qui l'idea di battezzare questo vino mettendo insieme i nomi dei due bambini: Greta e Maci, quest'ultimo vezzeggiativo di Massimiliano.

**Colore:** rosso rubino scarico con riflessi violacei, limpido.

**Profumi:** buona intensità, penetrante con sentore di liquerizia, confettura di ribes e sfumature speziate.

**Sapore:** corposo, con sentore di tabacco, spezie, cuoio e confettura di frutti di bosco.

**Abbinamenti:** ravioli, salumi caldi, cacciagione da piuma.

**Temperatura di servizio:** 18-20° C

**Grado alcolico:** 13% vol.