



“Campo dei Graci”

*Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC
Riserva*

Prodotto da uve Pinot nero in purezza. Vinificato in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, matura per circa un anno in barrique di rovere francese garantendo così struttura e morbidezza.

Le etichette di Pinot Nero sono l'omaggio alle tradizioni del territorio e ai valori della famiglia. Questo vino prende infatti il nome dalla quarta generazione di vignaioli, Maci, quest'ultimo vezzeggiativo di Massimiliano, e la sorella Greta.

Colore: rosso rubino scarico con riflessi granati.

Profumi: intenso, persistente e penetrante con integranti aromi di frutti a bacca rossa, ciliegia e amarena, e sfumature speziate.

Sapore: corposo, vinoso e complesso, con sapori che variano dai frutti rossi maturi alle spezie piccanti. Il tutto è reso elegante da finissimi tannini a garanzia di una piacevole bevuta.

Abbinamenti: elaborati piatti a base di carne, quali: cacciagione da piuma e salumi caldi.

Temperatura di servizio: 18-20° C

Grado alcolico: 13,5% vol.