

Red Angel



Tipo di terreno: superficiale originato dal rilievo eocenico del Monte Fortino che ha determinato la diffusione di una estesa zona di materiali colluviali al suo intorno, esposizione sud-ovest

Prima annata prodotta: 1986

Uve da cui è prodotto: a base Pinot Nero

Tenore d'alcool: 13% Acidità: 5,6 ‰

Affinamento: 12 mesi in botti piccole e Tonneaux di rovere francese

Durata del vino prevista: 4 – 5 anni.

Tipo di bottiglia: Bordolese.

Esame degustativo

Ha colore rosso rubino tenue.

Profumo vinoso, armonico, leggermente erbaceo spicca il varietale di pinot nero con elegante finezza.

Il sapore è delicato, elegante, corposo amabile, equilibrato.

Si abbina con piatti della nostra cucina mitteleuropea e a piatti di pesce al forno. Per la sua delicatezza viene apprezzato l'abbinamento con piatti a base di tartufo bianco.