

LA CUPOLA



DENOMINAZIONE
PIEMONTE D.O.C.

VITIGNO
100% Pinot nero.

VINIFICAZIONE
Tradizionale con frequenti rimontaggi delle bucce.

AFFINAMENTO
Un anno in acciaio inox.

CARATTERISTICHE
Rosso rubino con riflessi aranciati.
Gradazione alcolica superiore ai 13° C. Di corpo fine ed elegante, ricco di tannini morbidi.

ABBINAMENTI
Formaggi stagionati, cacciagione, verdure ripiene. Si consiglia di servire in bicchieri di grande capacità a 20° C.

DENOMINATION
PIEMONTE D.O.C.

VINE
100% Pinot nero.

VINIFICATION
Traditional with frequent mixing of the grape skins.

REFINEMENT
One year in stainless steel.

CHARACTERISTICS
Ruby red with orange tints.
Alcoholic content higher than 13° C.
Fine elegant body, rich in delicate tannins.

ACCOMPANIMENT
Mature cheeses, game, stuffed vegetables. Should ideally be served in large wine glasses at 20° C.

