



ELFENBERG

PINOT NERO



Le viti sono allevate a spalliera su terreni morenici e detritici calcari ad un'altitudine di 750 m s.l.m. Raccolta manuale delle uve. Appena diraspate, le uve ad acino intero fermentano in vasche di acciaio per circa 10 giorni ad una temperatura di 25° C.

Terminata la fermentazione, il vino ottenuto svolge la fermentazione malolattica e affinamento per sei mesi in botte grande prima di essere messo in bottiglia.

Caratteristiche: Il rosso rubino intenso, l'aroma elegante e fruttato di bacche rosse e fragola con note leggermente aromatiche e speziate, donano una presenza olfattiva fresca e seducente. I tannini morbidi e un'acidità delicata lasciano un retrogusto persistente e intenso.

*Temperatura di servizio: 16° C*

*Gradazione alcolica: 13,5%*

*Calice: Borgogna*

*Abbinamenti consigliati: lombata di manzo al cartoccio con erbe, purè di patate o salsa di castagne, carne affumicata di cervo, tagliatelle al tartufo, ragù di cervo, cinghiale e anatra, risotti ai funghi.*