



FAMIGLIA
BORON

Azienda Agricola F.lli Boron s.s. Società Agricola
Viale Vittoria, 6 30020 Loncon di Annone Veneto (VE) – I
tel - fax +39 0422 864020
www.boronvini.com – info@boronvini.com



Pinot Nero

UVE:	100% Pinot Nero
DENOMINAZIONE:	IGP Veneto
PROVENIENZA:	Annone Veneto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÀ VIGNETO:	4500 piante per ettaro
RENDIMENTO MEDIO:	120 uva Q.li/Ha.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima settimana di settembre
VINIFICAZIONE:	Macerazione tradizionale delle bucce della durata di 8-10 giorni, a temperatura controllata di 26-28°C in serbatoi di acciaio fino al termine della fermentazione malolattica.
GRADAZIONE ALCOLICA:	12.00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18°C
ZUCCHERI RESIDUI:	5.10 g/l
ACIDITÀ TOTALE:	5.80 g/l
INVECCHIAMENTO:	4 mesi in vasche d'acciaio e 2 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Colore rubino tendente al granato.

PROFUMO: La finezza olfattiva si apre su delicati sentori di sottobosco.

SAPORE: Al palato è asciutto, leggermente amabile, sapido ed armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si abbina a piatti a base di carne e a formaggi stagionati.