



VICTORIA
Pas Dosè

VENDEMMIA: 2018

Varietà: 100% Pinot Nero

Densità di impianto: circa 5000 ceppi ad ettaro

Forma di allevamento: guyot

Raccolta: Manuale in cassette da 15 kg

Produzione: circa 80 q.li ad ettaro

Affinamento: 28 mesi sui lieviti

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Colore: rosa antico con riflessi ambrati

Sentori: nota di elicriso, petali di rosa, fragolina di bosco e delicato aroma di pan brioche

Temperatura di servizio: per apprezzarlo a pieno va servito freddo, ma non ghiacciato 4-6 C.

Abbinamenti: Cruditè, crostacei e piatti di pesce

VINTAGE: 2018

Variety: 100% Pinot Noir

Planting density: 5,000 vines per hectare

Training system: Guyot

Harvest: Manual in boxes of 15 kg

Production: about 80 q.li per hectare

Aging: 28 months on yeasts

Alcohol content: 12,5% vol

Colour: Old pink with amber reflections

Hints: note of helicrysum, rose petal, wild strawberries and a delicate hint of pan brioche

Serving temperature: to appreciate it fully serve cold, but not frozen 4-6 C.

Serving suggestions: Cruditè, shellfish and fish

