## «Costa Nera» Pinot Nero - Bio zertifiziert

| | |
|---|---|
| Produzent | Masari |
| Land/Gebiet | Italien/Veneto |
| Appellation | Rosso del Veneto IGT |
| Jahrgang | 2022 |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Pinot Noir (100%) |
| Ausbau | 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.0% |
| Restzucker | 1.8 g/l |
| Trinktemperatur | 17 bis 19 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2030 |
| Inhalt | 75 cl |
| Produzierte Menge | 5000 Flaschen |
| Preis CHF | 22.00 |

Im Val d'Agno gibt es auf der rechten Talseite Böden, die reich an Basalt und Tuff sind und vom Monte-Faldo-Vulkan vor Urzeiten geschaffen wurden. Aufgrund dieser speziellen Lage bringt die Pinot-Noir-Traube hier elegante, zartgliedrige Weine mit feinen Aromen von Kirschen und Beeren hervor. Die perfekt reife Frucht und die samtigen Tannine harmonieren sehr gut mit rotem Fleisch, aber auch mit Parmaschinken, gegrilltem Fisch und reifem Hartkäse.