# PINOT NERO

## Breganze DOC 2022

Spécialité en approvisionnement continu

**Région :** Vénétie

**Cépage :** Pinot Noir 100%

**Vinification :** Sélection manuelle des meilleures grappes. Fermentation en cuves d'inox avec pressage quotidiens plusieurs fois par jours. Affinage en cuves inox pour une période de 12 mois avant embouteillage.

**Description** : De couleur rouge rubis, ce vin possède un fin bouquet de fruits rouges. Il est bien équilibré et harmonieux avec en bouche des notes de baies sauvages, florales et de sous-bois sur une jolie finale très savoureuse.

**Accords** Très versatile, ce vin peut être servi à l'apéro légèrement rafraichit avec un plateau de charcuteries et accompagne très bien les volailles grillées, les pâtes sauce tomatée ainsi que les fromages affinés.

**Code :** 11580987
**Prix** : 20,75$
**Prix licencié** : 19,03$
**UVC** : 12

Montalvin Inc. 400 Laurier O., suite 300, Montréal (Qc) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115
montalvin@montalvin.com / www.Montalvin.com