



PUSTERLA

colli piacentini  
PINOT NERO VQPRD

**Uve:** Pinot nero  
**Resa/ha:** 60 hl  
**Tecnica di vinificazione:** pigliatura seguita da 10 giorni di macerazione con rimontaggi giornalieri, fermentazione malo-lattica al termine della fermentazione

**alcolica**  
**Affinamento:** in barriques per 1 anno  
**Gradazione:** 12,5°  
**Colore:** rosso rubino  
**Profumo:** raffinato, armonia tra le note fruttate caratteristiche e gli

aromi terziari dell'invecchiamento  
**Sapore:** lievemente tannico, morbido di buona struttura e persistenza  
**N° bottiglie:** 3500  
**Servizio:** servire a 18°/20°



Rossi corposi  
maturati in legno