

# SARACCO

## Pinot Nero DOC

Il pinot nero Saracco combina il tradizionale profumo delicato di frutti a bacca rossa (come il mirtillo, la mora e il lampone) e il gusto vellutato, con un corpo rotondo, equilibrato ed elegante.

### VITIGNO

Pinot Nero

### VIGNETI

Presenti nel Comune di Castiglione Tinella e Castagnole delle Lanze

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono fatte fermentare in vasche di acciaio inox. L'affinamento avviene in parte in piccole botti di rovere francese e in parte in botte grande per 12-14 mesi.

**COLORE:** rosso intenso con riflessi purpurei.

**PROFUMO:** delicato di frutti a bacca rossa (mirtillo, mora e lampone)

**SAPORE:** fruttato di bacche di sottobosco, vellutato e rotondo.

**DA GUSTARE CON:** antipasti di carne, affettati, primi piccanti, bolliti, stufati e formaggi di media stagionatura.

Azienda Agricola Paolo Saracco - Via Circonvallazione 6 – Castiglione Tinella CN  
[www.paolosaracco.it](http://www.paolosaracco.it) – [info@paolosaracco.it](mailto:info@paolosaracco.it)

