



## 2018 Bertone

Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC, Conte Vistarino

**Nota di degustazione:**

Bouquet accattivante di lamponi e fiori; in bocca è denso, l'acidità è evidente, i tannini vivaci assicurano un finale equilibrato e strutturato. Perfetto per accompagnare piatti di selvaggina. (Vinum)

**Abbinamenti:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Lombardia
<b>Sottoregione:</b>	Divers Lombardie
<b>Produttore:</b>	
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<b>Varietà d'uva:</b>	Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1333418

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Bertone**

Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC  
Conte Vistarino

**Origine:** Italia

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** Pinot Noir

**Maturità:** fino a 2033

**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.