

“ RED ANGEL ”

Tipo di terreno: superficiale originato dal rilievo eocenico del Monte Fortino che ha determinato la diffusione di una estesa zona di materiali colluviali al suo intorno; esposizione a sud-ovest

Tipo di allevamento: Guyot con viti per ettaro fino a 8700

Prodotto con uve: a base di uve Pinot Nero

Prima annata prodotta: 1986

Tenore d'alcool: 13%

Acidità: 5,6%

Durata del vino prevista: 4 – 5 anni

Tipo di bottiglia: Bordolese

Esame degustativo: il Red Angel ha colore rosso rubino tenue. Profumo vinoso, armonico, leggermente erbaceo, spicca il varietale Pinot Nero con elegante finezza. Il sapore è delicato, elegante, corposo, amabile, equilibrato.

Si abbina con piatti della nostra cucina mitteleuropea e a piatti di pesce al forno. Per la sua delicatezza viene apprezzato l'abbinamento con piatti a base di tartufo bianco.