

BACK TO
BASIC



FORMATI:
750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:
650 g



PINOT NERO DOC VENEZIA

UVE: Pinot Nero

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Questo vino viene prodotto seguendo una vinificazione in rosso classica. Le uve vengono diraspate e pigiate. A seguire avviene l'innesto dei lieviti selezionati che consentirà l'avvio della fermentazione alcolica per una durata di circa 5-6 giorni; nel frattempo si eseguono le operazioni di rimontaggio e follatura che favoriscono l'estrazione dei tannini, caratterizzanti questo vino. Dopo il periodo di macerazione, si effettua una pressatura soffice che consente di separare le vinacce dal vino: a questo punto, dopo una serie di travasi, il vino verrà affinato in serbatoi di acciaio fino al momento della filtrazione.

ABV: 12,5% vol

Residuo zuccherino: attorno ai 2 g/l

Acidità totale: attorno ai 5 g/l

SO₂: attorno ai 60 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 14°C - 18°C

Abbinamenti: ottimo con primi piatti come risotti o con secondi di carne. Ideale per accompagnare aperitivi a base di salumi tipici.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore rosso rubino scarico con una leggera sfumatura granata.

Olfatto: sentore che ricorda i frutti di bosco, la confettura di prugne con note di liquirizia.

Gusto: in bocca il tannino leggero dona un gusto pieno e piacevolmente lungo.

CURIOSITÀ:

Back To Basic è un progetto nato per celebrare i valori essenziali e identitari dell'azienda. Biologico per noi è una scelta di vita, una responsabilità che ispira ogni aspetto della nostra realtà. La bottiglia è in vetro per 95% riciclato e il tappo in sughero compensa un livello di CO₂ pari a 297g. L'etichetta in carta Sabrage è ottenuta dallo scarto della lavorazione dell'industria del cotone e riduce al minimo l'uso di inchiostro.

**BACK TO
BASIC**



SIZES AVAILABLE:
750 ml

BOTTLE WEIGHT:
650 g

PINOT NERO DOC VENEZIA

GRAPES: Pinot Nero
PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

This wine is produced following a classic red wine-making process. The grapes are destemmed and crushed. This is followed by the grafting of the selected yeasts, which will allow alcoholic fermentation to start for about 5-6 days; in the meantime, pumping over and punching down operations are carried out to favour the extraction of the tannins that characterise this wine. After the maceration period, a soft pressing is carried out to separate the marc from the wine. At this point, after a series of racking, the wine will be refined in steel tanks until it is filtered.

ABV: 12,5% vol
Residual sugar: around 2 g/l
Total acidity: around 5 g/l
SO₂: around 60 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 14°C - 18°C

Food pairing: excellent with first courses such as risotto or with meat main courses. Ideal to accompany aperitifs with typical cured meats.

TASTING:

Look: light ruby red colour with a slight garnet hue.

Smell: scent reminiscent of berries, plum jam with hints of liquorice.

Taste: in the mouth, the light tannin gives a full and pleasantly long taste.

CURIOSITY:

Back To Basic is a project created to celebrate the company's core and identity values. Organic for us is a lifestyle choice, a responsibility that inspires every aspect of our business. The bottle is made of 95% recycled glass and the cork compensates for a CO₂ level of 297g. The Sabrage paper label is made from waste from the cotton industry and minimises the use of ink.

