



Punto Zero



SCHEDA TECNICA

Denominazione: *PUNTO ZERO* Vino Rosso

Varietà: 50% NEBBIOLO

50% NERETTA CUNEESE

Comune: *RIVOLI*

Suolo: *Medio impasto*

Resa Vino: 70%

Tipo di raccolta: *Manuale*

Maturazione: *8 mesi in acciaio*

Affinamento: *3 mesi in bottiglia*

Colore: *Granata con riflessi rovere*

Profumo: *Fiori di campo e frutti di bosco*

Gusto: *Frutta secca e ciliegia*

Grado Alcolico: 12% vol

Temperatura di servizio: 20° C

Accostamenti al cibo: *Indicato sia per primi, come risotti e paste ripiene, che secondi come tartare e tagliate.*

DESCRIZIONE

Punto Zero rappresenta il punto d' inizio delle nostre produzioni aziendali.

E' un vino rosso, nato dal recupero di una realtà in declino che con passione e dedizione ha ripreso vita. La sorpresa è la sensazione di sentirsi avvolti da fiori di campo che inebriano l'olfatto con un bouquet di profumi delicati e costanti.

Con Punto Zero, sulle vostre tavole portate un vino adatto a momenti importanti da ricordare.