



## NERO OUTSIDER

### UMBRIA ROSSO IGT

**Varietà:** 100% Pinot Nero

**Prima annata prodotta:** 1998

**Tecniche di allevamento:** Cordone speronato con densità d'impianto di 5.000-6.000 piante Ha. Resa per ettaro 50 q

**Affinamento:** 15 mesi in barrique di rovere francese e almeno 8 mesi in bottiglia

**Aroma:** ricco, con intensi sentori di piccoli frutti rossi, confettura, spezie, cuoio e vaniglia

**Gusto:** vino di grande corpo con tannini ben equilibrati, il finale è lungo e piacevolmente speziato

**Abbinamenti:** la sua eleganza e morbidezza consentono i classici abbinamenti con piatti di salumi, carne rossa e formaggi stagionati.

Ideale con tartufo. Servire a 16-18 °C

**Potenziale di affinamento:** 10-15 anni

**Formato L:** 0,75 / 1,5