



DALL'ALTO

PINOT NERO PIEMONTE DOC

Dall'Alto provienne d'une ancienne vigne en Canelli à 350 mt d'altitude.

Il est veillé pour **12 mois en barrique**.

Le résultat est un Pinot Noir élégant qui s'exprime avec une complexité surprenante. Un Pinot noir authentique qui a acquis l'esprit bourru du terroir piémontais.

Cépage: Pinot Nero

Alcool: 13.5%

Acidité totale gr./Lit 5,5

Extrait Sec: gr./Lit. 28

Sucres Résiduels: gr. Lit 1

0038 – Prix Reg: \$39

Prix CDV **\$37**

arrivée prévue: mars

Rouge - Piemonte