



PINOT NERO
OLTREPO PAVESE
D.O.C.
"La Pieve"
ROVESCALA



La Raffinatezza

PINOT NERO

D.O.C.

Ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve Pinot nero, ha un colore paglierino chiaro brillante, sapore secco e finemente acidulo. Il suo profumo è delicato con aroma gradevole.

Accompagna antipasti, piatti delicati, pesci in bianco e lessati, ottimo come aperitivo.

Servire alla temperatura di 8-10°C.

PINOT NERO

D.O.C.

Obtained from 'Pinot nero' (red Pinot) grapes by a wine-making process that leads to a white wine, it is brilliant and lightly straw-coloured with a dry and finely acid flavour. Its bouquet is delicate with a pleasant aroma. It matches hors-d'oeuvres, soft dishes, steamed and boiled fish and it is excellent as aperitif. Serve 8-10° C temperature.



AZIENDA AGRICOLA
“La Pieve”

di F.lli Rossi s.n.c.

Fraz. Pieve, 31/C 3 - 27040 Rovescala (PV) - tel. e fax 0385/75543

www.lapieve.com - e-mail: info@lapieve.com