



BORGONARI

ROCCAVERANO

PIEMONTE

denominazione di origine controllata

PINOT NERO

vitigno: 100% Pinot Nero

affinamento: 12 mesi in tonneaux

colore: rosso rubino

profumo: intenso, fine e boisè ben integrato. Presenta note spezziate in particolare di pepe nero e noce moscata, nonché in chiusura sentore di nocciola.

sapore: armonico, rotondo, pieno, lungo ed equilibrato.

abbinamento: eccellente con Robiola di Roccaverano stagionata, con risotto alla salsiccia oppure con risotto ai carciofi per esaltarne le note spezziate Agnolotti.

temperatura di servizio: 18°C

bicchieri consigliato: ballon



Regione Moretti Copalli, 44
14050 | Roccaverano (AT)
t. 333 1829647
info@borgonari.it

P.IVA 01712270097

borgonari.it





BORGONARI

ROCCAVERANO

PIEMONTE

denominazione di origine controllata

PINOT NERO

grape variety: 100% Pinot Nero

aging: 12 months in tonneaux

color: ruby red

bouquet: intense, fine and well integrated woody. It has spicy notes in particular of black pepper and nutmeg, as well as a hint of hazelnut at the end.

taste: harmonious, round, full, long and balanced.

pairing: excellent with aged Robiola di Roccaverano, with sausage risotto or with artichoke risotto to enhance the spicy notes.

serving temperature: 18°C

recommended glass: ballon



Regione Moretti Copalli, 44
14050 | Roccaverano (AT)
t. 333 1829647
info@borgonari.it

P.IVA 01712270097

borgonari.it

