

BERNI DOMENICO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Vino dedicato al Nonno, fondatore di Pietroso, prodotto in quantità limitata, frutto di una selezione di uve Sangiovese provenienti dai nostri migliori vigneti.

Wine dedicated to the Grandfather, founder of Pietroso, produced in limited quantities, the result of a selection of Sangiovese grapes from our best vineyards.



Uve impiegate Sangiovese 100% raccolto manualmente nella seconda metà di Settembre.
Grape variety 100% Sangiovese picked by hand in the second half of September.

Tecnica di produzione Fermentazione alcolica e macerazione sulle bucce per circa 20 gg in tini di acciaio e legno a temperatura controllata(circa 30°C), affinamento per circa 24 mesi in legno di rovere, a cui segue un affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Production Alcoholic fermentation and maceration on the skins for about 20 days in temperature-controlled steel and wood vats(about 30°C), aged for 24 months in oak barrels followed by 12 months in the bottle.

Caratteristiche organolettiche Colore limpido, rosso rubino con riflessi granati; profumo intenso, persistente, con sentori di sottobosco, piccoli frutti rossi, leggera vaniglia e confettura; al gusto ha corpo elegante e armonico con lunga persistenza aromatica, i tannini sono morbidi e maturi.

Tasting notes Limpid colour, ruby red with garnet highlights; intense aromas, persistent, notes of undergrowth and small red fruits, light vanilla and jam; on the palate elegant and well-orchestrated body with long finish; tannins are soft and ripe.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse arrosto, selvaggina e formaggi stagionati. Temperatura di servizio 18°C

Food & Roasted red meats, wild game and aged cheeses; serving temperature 18°C

Wine Pairing

Conservazione Vino da lungo invecchiamento, tenere le bottiglie coricate a temperatura di circa 15°C al buio, senza rumori e odori.

Storing Wine to hold; store sideways at 15°C in dark place without noise or other aromas.