

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

**NATURA**

PINOT NOIR

VINTAGE: 2022

WINE OF CHILE



**Varietà:** 100% Pinot Noir

**Affinamento:** 6 mesi. 10% in rovere francese

**Note tecniche:**

Alcol: 13.5°

pH: 3.57

Acidità totale: 4.79 g/L

Zuccheri residui: 4.48 g/L

**Note di degustazione**

Colore tendente al violaceo. Bouquet che esprime note di more, vaniglia, e dolci aromi floreali sul finale. In bocca, fruttato con una struttura vellutata. Un finale intenso

**Abbinamenti gastronomici**

Ideale con pesce e crostacei cucinati con salse cremose o burro. Si abbina bene anche a carni bianche come pollo o tacchino e come aperitivo servito con prosciutto.

È un ottimo accompagnamento per il sushi.

- [www.emiliana.cl](http://www.emiliana.cl) -

Emiliana cares for the environment.  
FSC Certified Paper.

Because we care

