

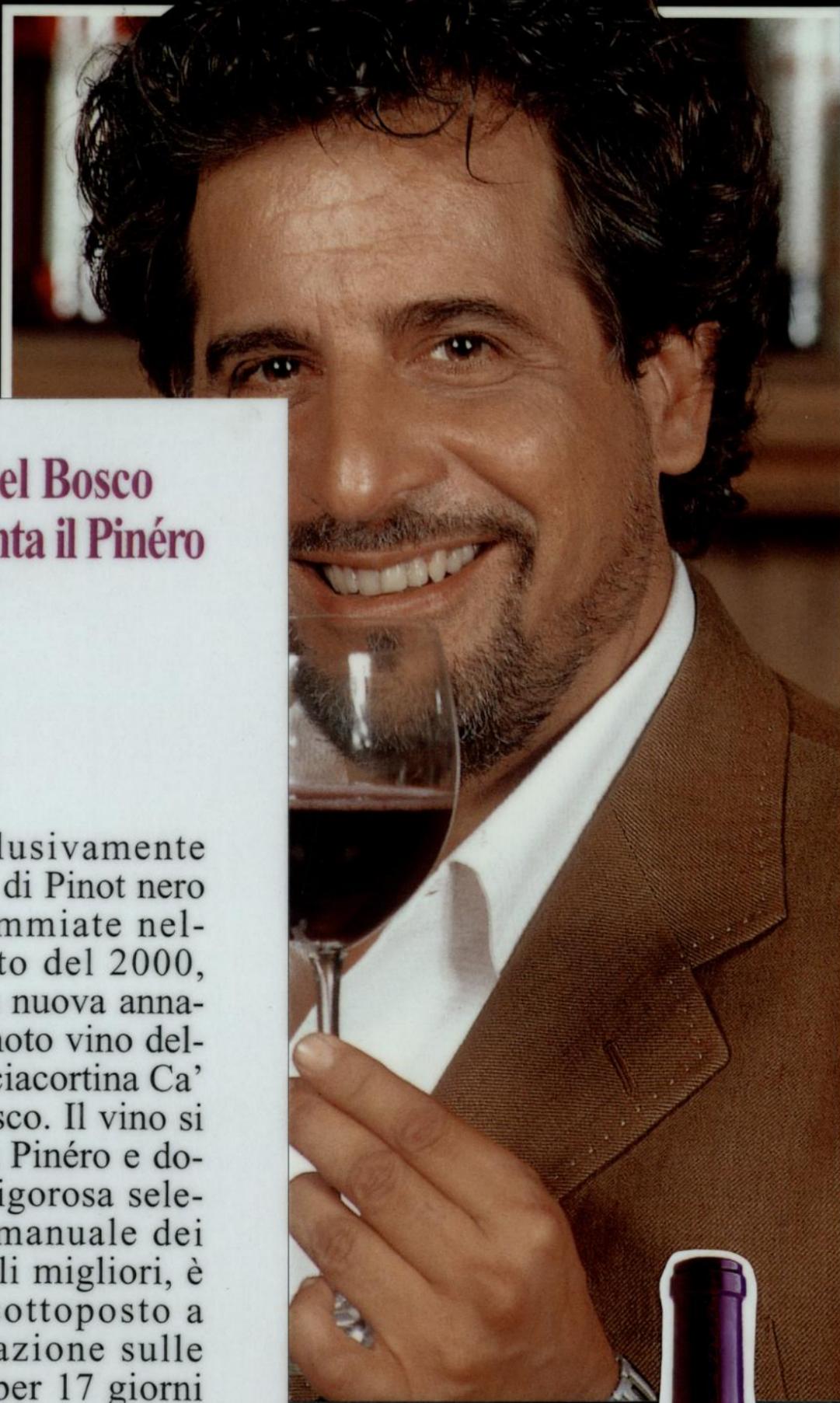
# Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTI

DELLA QUALITÀ

Rossi "facili"  
per Siravo

VinoVip:  
la rivoluzione



## Ca' del Bosco presenta il Pinero

Esclusivamente da uve di Pinot nero vendemmiate nell'agosto del 2000, ecco la nuova annata del noto vino della franciacortina Ca' del Bosco. Il vino si chiama Pinero e dopo la rigorosa selezione manuale dei grappoli migliori, è stato sottoposto a macerazione sulle bucce per 17 giorni alla quale è seguita una fermentazione alcolica svolta completamente in barrique.

Sempre in barrique nuove è infine maturato per 16 mesi.

Di colore rosso rubino e profumo intenso, ampio e complesso nel quale si percepiscono note di piccoli frutti (mora, ribes nero, lampone e fragolina di bosco) e confettura, amalgamate con sentori di tostato, vaniglia e caffè. Al palato è fine ed elegante, con un finale morbido e rotondo.

Anno XXX N° 10  
OTTOBRE 2003

Sped. Abb. Post. VR/CMP 45%  
Art. 2 comma 20/b L. 662/96  
€ 4,60 (IVA inclusa)  
Editoriale Lariana S.r.l.  
Via C. Menotti, 11/D - 20129 Milano

