



## Nero di Nubi



**Denominazione**  
IGT Toscana Rosso



**Vitigno**  
100% Pinot Nero

**Zona di Produzione**  
Chianti Classico



**Vinificazione**  
Fermentazione a temperatura controllata  
con macerazione per 15-18 giorni



**Invecchiamento**  
12-15 mesi in barrique



**Abbinamenti**  
Primi piatti con ragù di carne e formaggi



### Note sensoriali



Rosso rubino trasparente



Frutti rossi, ciliegia croccante  
e sambuco



Teso e fragrante,  
dal tannino vellutato