

# IL PÀZZO

## CASTEL CONEGLIANO

### COSECHA:

MANUAL  
MEDIADOS DE  
MARZO 2025

### ELABORACIÓN:

SELECCIÓN MANUAL,  
FERMENTACIÓN CON  
LEVADURAS INDÍGENAS Y  
CRIANZA MIXTA EN  
ACERO Y BARRICA.

**ALCOHOL:** 10.6%

**AZC R.:** 1.6 g/l

### PERFIL SENSORIAL:

COLOR ROJO CEREZA  
BRILLANTE. AROMAS  
DE FRUTOS ROJOS Y  
NEGROS, CON NOTAS  
AHUMADAS Y FRESCURA  
OCEÁNICA. EN BOCA  
ES AMABLE, LIGERO Y  
EQUILIBRADO, CON  
BUENA ACIDEZ,  
TANINOS FIRMES, Y  
TOQUES SALINOS.

### PRESENTACIÓN:

750 ML

### VARIETAL:

100% PINOT NOIR

### ORIGEN:

REGIÓN DE  
SIERRAS DEL ATLÁNTICO  
EN LAS AFUERAS DE MAR DEL  
PLATA, GENERAL  
PUEYRREDÓN, BUENOS  
AIRES, ARGENTINA.

### SUELO:

SUELOS PROFUNDOS DE  
TEXTURA FRANCO LIMOSA,  
CON ALTO CONTENIDO DE  
MATERIA ORGÁNICA Y PH  
ÁCIDO. PENDIENTES  
PRONUNCIADAS, CON  
AFLORAMIENTOS ROCOSOS  
CERCA DE LAS SIERRAS Y  
HORIZONTES PROFUNDOS CON  
ACUMULACIÓN DE CALCÁREO.

### PRODUCCIÓN TOTAL:

4000 BOTELLAS

### SERVICIO:

RECOMENDACIÓN 10°C

### ENÓLOGOS:

TOMÁS STAHRINGER  
MARIANO CERDÁN.



## Pinot Nero Cosecha 2025



[WWW.CASTELCONEGLIANO.COM](http://WWW.CASTELCONEGLIANO.COM)

@CASTELCONEGLIANO