

## Pinot Nero Riserva

Pinot Nero - DOC Friuli grave "Riserva"



### UVE

Pinot Nero



### TERRITORIO

Medio Friuli.

Pianura dai suoli ciottolosi con frazioni di argilla rossa di origine morenica.



### COLTIVAZIONE

I vigneti sono allevati a Guyot, con una densità di 4.500 ceppi per ettaro. Dopo il diradamento manuale, la produzione finale di uva è di circa 1,5 Kg per vite. Per ottenere una miglior areazione dei grappoli e una migliore esposizione al sole, si attua la pratica della defogliatura.



### VINIFICAZIONE

Alla pigiatura soffice delle uve, raccolte al raggiungimento della piena maturazione fenolica, segue una macerazione di circa 10 giorni con frequenti rimontaggi. Dopo la svinatura, la fermentazione alcolica e malolattica si completano in recipienti di acciaio.

Il vino ottenuto matura poi in barriques di rovere francese per circa 12 mesi.

Segue affinamento in bottiglia di per 12 mesi prima dell'uscita in commercio.



### GRADAZIONE ALCOLICA - ACIDITÀ\*

13,00 % vol. - 6,00 g/L

\* valori indicativi



### SUGGERIMENTI

Dal rosso rubino affiorano note di melograno, lampone, ribes, liquirizia e spezie delicate.

Al palato è avvolgente, in ottimo equilibrio tra freschezza e sapidità, esprime in pieno il territorio.

I tannini sono presenti ma discreti e in chiusura persiste l'aroma di frutti di bosco.



### SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Irrinunciabile con piatti a base di tartufo, diventa estremamente piacevole con arrostiti di carni bianche, e sostiene egregiamente anche filetti di pesce grasso. Si consiglia di servirlo a 18/20° C in un calice da vino rosso di buona ampiezza.



### DIMORA IN CANTINA

10 anni ed oltre, se conservato in condizioni ottimali.



### CAPACITÀ

0,75 litri