



Pinot Nero

DOC Friuli



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. La produzione di uva viene mediamente contenuta in 2,5 Kg per vite.



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 prosegue in recipienti di acciaio. Per circa 4 mesi una parte del vino matura in tonneau di rovere francese il resto in acciaio. Affinamento in bottiglia.



GRADAZIONE ALCOLICA - ACIDITÀ*

13,00 % vol. - 5,50 g/L
* valori indicativi



SUGGERIMENTI

Rosso rubino chiaro con riflessi delicati sui bordi. Al naso si percepiscono piccoli frutti rossi e leggere note speziate. Al palato è caldo, equilibrato ed elegante.



SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Versatile negli abbinamenti accompagna degnamente carni bianchi in genere, salumi e formaggi di media stagionatura. La sua freschezza sostiene bene i pesci grassi. Si consiglia di servirlo a 14-16°C, in calici ampi e sottili.



DIMORA IN CANTINA

4/5 anni ed oltre, se conservato in condizioni ottimali.



CAPACITÀ

0,75 - 0,375 litri