



# PINOT NERO



**Zona di produzione:** Friuli Venezia-Giulia



**Vitigno:** 100% Pinot Nero



**Sistema di Allevamento:** Guyot con impianto di 5000 ceppi per ettaro



**Vendemmia:** La vendemmia inizia nell'ultima decade di settembre dopo un attento controllo della maturazione fenolica.



**Vinificazione:** Le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente, quindi viene avviata la fermentazione a temperatura controllata all'interno di tini di acciaio inox. Con cadenza regolare vengono effettuati sia rimontaggi che delestage per favorire l'estrazione della componente fenolica ed aromatica. Dopo la fermentazione viene svinato e posto in barrique di rovere francese dove svolgerà la fermentazione malolattica. Segue poi l'affinamento nelle stesse barriques per 12 mesi, dopo l'imbottigliamento il vino riposa in bottiglia per 6 mesi prima di essere immesso sul mercato



**Colore:** Rosso rubino chiaro



**Note olfattive e gustative:** Delicato al palato ed elegante al naso, è caratterizzato da note fruttate che ricordano i frutti del sottobosco oltre a note speziate che ricordano il pepe e il tè. In bocca è fresco e avvolgente, ricco di polpa e tannini setosi.



**Abbinamenti gastronomici:** Perfetto in abbinamento a piatti delicati di carne rossa, si abbina molto bene anche a pietanze a base di funghi porcini, oltre che al risotto al tartufo.



**Temperatura di servizio:** 17-18° C



**Gradazione alcolica:** 12,5% Vol.

