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.

RONCO MARGHERITA

Azienda Agricola Ronco Margherita Pinzano al Tagliamento - Friuli Venezia Giulia - Italy T. (+39) 0432.950845 - www.roncomargherita.it